pizza e pasta ITALIANA

n°2 MAGGIO '17
www.pizzaepastaitaliana.it anno XXVIII

Benvenuti al **CAMPIONATO MONDIALE** della **PIZZA** 2017





Focus Dairy Food

SOM

AZIENDE





MARIO

EDITORIALE

Gli eventi che accompagnano e qualificano la storia della pizza in Italia sono rappresentati da un quarto di secolo dal Campionato Mondiale, voluto e indetto in anni ormai lontani da questa rivista e ottimamente organizzato da Pizza New. E che si tratti di eventi di portata storica per il mondo della pizza emerge da molti segnali, il principale dei quali è l'enorme contributo che la kermesse che da qualche anno si tiene a Parma ha dato e continua a dare a una crescente qualificazione del settore a livello internazionale. L'incontro operoso fra centinaia di pizzaioli di punta di tantissimi Paesi d'ogni continente che si incontrano da amici al Campionato Mondiale si traduce in nuove conoscenze, nuove tecniche operative e in una più qualificata professionalità.
Ma c'è dell'altro e desidero sottolinearlo con forza. In un mondo che sta subendo quella che papa Francesco ha definito la "terza guerra mondiale" che vede in troppe parti del pianeta guerre selvagge, distruzioni, emigrazioni bibliche, attentati sanguinari di incomprensibile barbarie, e centinaia di migliaia di vittime, fra cui tantissimi bambini e tantissime donne, l'impegno del mondo della pizza per crescere, migliorarsi e offrire piatti e servizi sempre migliori è un fatto assolutamente positivo che va rimarcato e fatto conoscere, perché è un forte segnale di pace, di fratellanza, di solidarietà.
E si badi bene: quello della pizza è un mondo giovane, lontano dall'odio – un peccato che non dovrebbe avere cittadinanza in nessun angolo del mondo – lontano dall'invidia, ma impegnato a studiare, a capire, a migliorare, quindi un mondo assolutamente positivo.
Questa valutazione è la stessa che fanno coloro che, anche dall'esterno, seguono il mondo della pizza e desidero invitare i lettori a soffermarsi un attimo su questa realtà, perché è come una fiaccola accesa in un mondo troppo buio e le pizzerie sono, infatti, luoghi dove si sta bene, si va volentieri, ci si ferma a parlare, si incontrano amici e si mangia bene.
E ci piacerebbe che tutto il mondo fosse così!

www.giampierororato.blogspot.com



DI GIAMPIERO RORATO

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVIII - n.5 Maggio 2017

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
30021 CAORLE (Venezia)
via Sansonessa, 49
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo e Paola Dus
— *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese
— *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Sara Ciprandi

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Giuseppe Dell'Aquila, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.)Abbie Jarman (Pizza, U.S.A.) Hidenao Takahashi (Pan World Inc., Giappone) Kazuko Nagamoto (ICT, Giappone) Takeshi Tanaka (Quattro Stagioni, Giappone) Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).

ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES
ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
SPAGNA RRR Revista de Restauración Rapida, Pizza y Restauración
U.S.A. Pizza Today, Pizza, P.M.Q. Steve Green
INGHILTERRA Pizza, Pasta & Italian Food
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 · FAX 0421.81007

ABBONAMENTI E ARRETRATI

— PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 21 23 48
dal lunedì al venerdì
dalle ore 10 alle ore 12
dalle ore 15 alle ore 17

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO
IL MAESTRO
VERDE
GIALLO
ARANCIO
MARRONE
DEPART

1a

DI PATRIZIO CARRER



Stop a oli e vini falsi

Arriva il passaporto virtuale per tutelare prodotto, produttore e consumatore, che darà scacco matto alle bottiglie contraffatte di olio e vino. Si chiama Autentico Nfc, Near field communication, e consente lo scambio di dati in modalità wireless. Il sistema funziona tramite l'applicazione di etichette elettroniche tipo Nfc, le stesse presenti nei passaporti e nelle carte di credito contactless, leggibili tramite un'app gratuita scaricabile dal Google Store.Con questo sistema, presentato a Verona al Sol&Agrifood, il produttore può tutelare i propri prodotti attraverso le etichette senza comprare nessun macchinario aggiuntivo; su ognuna di esse viene applicato il chip con i dati dell'olio, salvati anche in un data base on line leggibile dalla app. Un'operazione che permette di proteggere tutte le bottiglie immesse nel mercato con quell'etichetta. Il produttore ha poi un'area riservata dove può gestire la scheda di ogni singolo olio, verificare le letture effettuate dai consumatori e individuare la posizione geografica delle scansioni, sapendo, ad esempio, se la bottiglia ha 'sconfinato' tenendo sotto controllo il mercato parallelo. Quanto al funzionamento del passaporto per il consumatore, avvicinando lo smartphone all'etichetta, aprirà la app di Autentico Nfc che fornirà il responso di autenticità con tutta la serie di dati a corredo che il produttore ha caricato.

Export delle farine, +15% rispetto al 2015

Incremento dell'export pari al 13% in volume rispetto al 2015. È quanto ha registrato il settore delle farine di frumento tenero. Il dato complessivo è di circa 150mila tonnellate di farina di grano tenero esportate. Lo ha annunciato Ivano Vacondio, presidente Italmopa, nel sottolineare che si tratta di «un dato estremamente positivo che conferma un trend di crescita sostenuta che si sta verificando, ormai, da diversi anni». Secondo l'Associazione industriali mugnai d'Italia, aderente a Federalimentare e a Confindustria, il merito è dell'assoluta qualità delle farine italiane di ogni tipologia «e della capacità unica - ha spiegato Vacondio - unanimemente riconosciuta, dei mugnai di selezionare e miscelare i migliori frumenti». Ad oggi il fatturato del comparto a tenero è pari a 1,8 miliardi di euro. Le farine di frumento tenero sono essenzialmente destinate, per quanto concerne il mercato interno, alla panificazione artigianale e industriale, alla produzione di pizza e alla produzione di prodotti dolciari. Da notare però che si è anche sviluppato un crescente utilizzo domestico dove i consumatori sono sempre più attenti e interessati a scegliere la qualità. Risulta infatti in aumento l'acquisto di farine di frumento tenero o di preparati a base di farine per la produzione di pane, pizza o dolci home made, favorito da un'offerta di sfarinati sempre più ricca e variegata.



Foodtechnology, cresce il comparto italiano.



Cresce il "foodtech" italiano e punta sull'agricoltura di precisione, anche grazie all'intelligenza artificiale. Su questo fronte sono specializzate le tre start up "made in Italy" che insieme ad altre sette provenienti da diversi angoli del globo si sono presentati all'Auditorium di Roma nel Demo Day di Startupbootcamp FoodTech, incubatore capitolino che fa parte di una rete mondiale con programmi attivi da New York a Singapore. La giornata, ha spiegato Peter Kruger, ceo di Startupbootcamp FoodTech, rappresenta la conclusione di tre mesi di lavoro per le dieci start up sui modelli di business, sulla finalizzazione dei loro prototipi. Oggi parlano a 200 potenziali investitori. Sono tecnologie, sottolinea Kruger, che "cambieranno il settore dell'agroalimentare". Le premesse ci sono tutte, anche in casa nostra. Evja, start up partenopea che ha sviluppato un sistema per l'agricoltura di precisione, dopo il debutto in Austria si appresta a installare i primi sensori anche in Italia, in provincia di Salerno, e a fine mese volerà a San Francisco come unica italiana scelta per partecipare al World Agri-tech Summit. Puntano in alto anche le altre due italiane: Wallfarm vuole diventare "l'Intel" del "vertical farming" ed Elaisian, la più "giovane" delle tre, che in appena tre mesi ha sviluppato un algoritmo agronomico per i produttori di olio e ha già stretto una quindicina di contratti, quasi tutti in Italia ma con richieste anche da Grecia e Spagna.


SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE
CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2 e UNA CONSULENZA A 5 STELLE
GRATUITA
in collaborazione con gli istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli
Contattaci per maggiori info, specificando promozione "MASTER PIZZA"
CONSULENZA
GRATUITA
PRESSO LA TUA SEDE
CON UN MASTER
PIZZAIOLO
F2
EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.effeduesrl.com
Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
effedue@effeduesrl.com

pizza

NEWS

Farine Dallagiovanna Dimostrazioni "live" a TuttoFood

Dopo il grande successo per la farina Rinfresco e il recente evento milanese che l'ha tenuta a battesimo alla presenza di due veri numeri uno della cucina, il maestro pasticcere Iginio Massari e lo chef tristellato Enrico Cerea, ecco Molino Dallagiovanna pronto a puntare i riflettori sui suoi maestri della pasta e della pizza nell'arena di TuttoFood, in scena a Milano dall'8 all'11 maggio. Lo chef Walter Zanoni e i due tecnici del molino Mattia Masala e Alberto Campagnolo dimostreranno tutte le virtù e le duttilità delle farine Dallagiovanna in una serie di degustazioni dove la tradizione sposerà i sapori contemporanei. Moltissime le proposte del molino emiliano dedicate al settore pizzeria: si parte con una linea classica in quattro varianti di lievitazione, dalla lavorazione diretta alla lunga lievitazione. Tre varianti, invece, per la farina Nobilgrano, con l'aggiunta del germe di grano: il cuore del chicco, stabilizzato a freddo, mantiene intatte tutte le sue proprietà organolettiche. La presentazione a TuttoFood prosegue con una gamma di sette mix professionali della linea Oltregrano: farine di grano tenero con l'aggiunta di diversi semi e cereali che assicura una grande facilità d'utilizzo, ottime performance in cottura e impasti unici. La linea UNIQUA offre ai pizzaioli quattro colori (rossa, blu, gialla, bianca) per altrettante farine, dall'integrale tuttocorpo fino alla Tipo 1, oltre alla rivoluzionaria verde, con Tritordeum, il cereale del futuro. Infine una vera star: la Napoletana, approvata dall'Associazione verace pizza napoletana, la farina del vero Pizzajuolo, perfetta per esaltare le eccellenze di uno dei piatti più conosciuti e amati al mondo.

Wifi, gli italiani apprezzano i ristoranti "connessi".

Secondo una ricerca fatta da piattaforma web Facile.it, gli italiani fuori casa, che si tratti di una cena o di un periodo di vacanza, prediligono le location con connessione wi fi, meglio se libera e gratuita. Secondo l'indagine un milione di connazionali va al ristorante solo se c'è un hotspot disponibile, mentre l'83% di età compresa fra i 18 e i 60 anni dichiara di non poterne fare a meno in vacanza. Oltre al buon cibo e ai prezzi competitivi, la possibilità di connessione diventa un ulteriore valore aggiunto del ristorante o della pizzeria, un vero e proprio servizio extra che il cliente apprezza e che il ristoratore 2.0 non può non avere nel proprio locale. I servizi di connessione gratuiti sono spesso e volentieri un'occasione di pubblicità gratuita, un tam tam attraverso i dispositivi mobili e i social network, dove gli avventori condividono le immagini dei piatti più o meno riusciti che si accingeranno a mangiare. I posti migliori dove avere connessione? I ristoranti aperti a pranzo, dove spesso e volentieri una pausa di lavoro, rappresenta l'occasione per controllare e mail e pagine personali, tra un boccone e l'altro, oppure le pizzerie con posti a sedere, dove i vari gruppi di amici riuniti per una classica pizzata serale, non vedono di farsi un selfie collettivo da pubblicare nelle rispettive pagine facebook.



Pizzolium, Olitalia lancia il primo olio dedicato alla pizza

Pizzolium è il nuovo olio dedicato alla alla pizza proposto da Olitalia e che come apprendiamo dalle parole di Stefania Faticoni – addetta marketing di Olitalia "nasce da materia prima 100% italiana". Olitalia è un marchio familiare a chef e ristoratori ed è il coronamento di un lavoro svolto con le principali associazioni professionali di settore, i primi utilizzatori di questo tipo di olio. Ma quali sono le caratteristiche di Pizzolivm? "Note fruttate verdi, un equilibrio tra amaro e piccante con un leggero sentore di pomodoro" – spiega Stefania Faticoni – "Pizzolivm Nasce da un rigido processo di selezione delle migliori cultivar del nostro territorio da parte di alcuni tra gli esperti assaggiatori più rinomati a livello nazionale ed internazionale in collaborazione con i pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che hanno testato l'olio sulla pizza fino a trovare quello dal profilo sensoriale perfetto per l'abbinamento alla vera pizza napoletana e che ne armonizza al meglio gli ingredienti. La pizza appena sfornata ha il profumo intenso del pane, i sentori aciduli del pomodoro e della mozzarella, il flavour fruttato e piccante dell'olio extra vergine, l'erbaceo del basilico fresco e dell'origano. L'olio quindi deve essere equilibrato in modo da non sovrastare il gusto e profumi degli altri ingredienti, ma allo stesso tempo deve avere un carattere forte e deciso".



Qualità vo cercando ...





DI GIAMPIERO RORATO

I nostri lettori sanno che questa Rivista è sempre stata dalla parte dell'alta qualità in tutta la filiera della ristorazione, dalla materia prima di base al piatto e alla pizza portati in tavola.

L'Italia è il più ricco paniere di prodotti agroalimentare di alta e altissima qualità.

Coloro che scrivono in questa rivista – e nel tempo c'è stato anche un normale ricambio delle firme – ha sempre difeso strenuamente la qualità. Basta rileggere, ad esempio, gli articoli scritti per anni da Simona Lauri e quelli che continua a scrivere Marisa Cammarano, entrambi illustri professioniste e grandi esperte nel settore dell'alimentazione; gli articoli mensili di Nives Piva che ha diretto per anni con grande bravura e competenza una Scuola Alberghiera; le dotte pagine di Virgilio Pronzati, uno dei massimi esperti enogastronomici liguri e non solo e le altre firme che nei loro articoli hanno sempre privilegiato la qualità.

Cos'è la qualità?

Domanda davvero interessante oltre che ben precisa e dovrebbero porsela sempre coloro che operano nel mondo del cibo, come fanno coloro che operano nel settore delle produzioni biomedicali, farmaceutiche e biotecnologiche e in tanti altri settori, ben sapendo che il cibo rappresenta, più di qualsiasi altro prodotto, una imprescindibile necessità quotidiana per tutti.

Riflettendo un attimo, ci si rende conto che la risposta a questa domanda non è per nulla semplice, poiché sono molti i fattori da controllare.

Vediamo, solo per fare un esempio, i prodotti che servono per produrre una semplice pizza: un forno, la legna (se si usa il forno a legna), la farina, gli ingredienti per la farcia, il pizzaiolo, il cameriere, ecc.
Diamo per scontato che oggi le attrezzature (abbiamo citato solo il forno) impiegate nelle pizzerie sono generalmente di altissima qualità tecnologica, tali da garantire il miglior risultato per la pizza e per la sostenibilità dell'ambiente interno (la pizzeria) ed esterno (l'aria e i luoghi esterni alla pizzeria).

Vediamo ora la farina. Sappiamo che i mulini italiani sono, tanto al Sud come al Nord, della realtà produttive di assoluta avanguardia tecnologica, per cui le farine che escono non rovinano ma esaltano al meglio le caratteristiche del frumento introdotto. E allora la riflessione si sposta sul frumento e sappiamo che la qualità dipende dalla varietà del seme, dal luogo di coltivazione, dal modo di conservazione, dal tempo intercorso fra raccolta del frumento e sua macinazione, ecc.

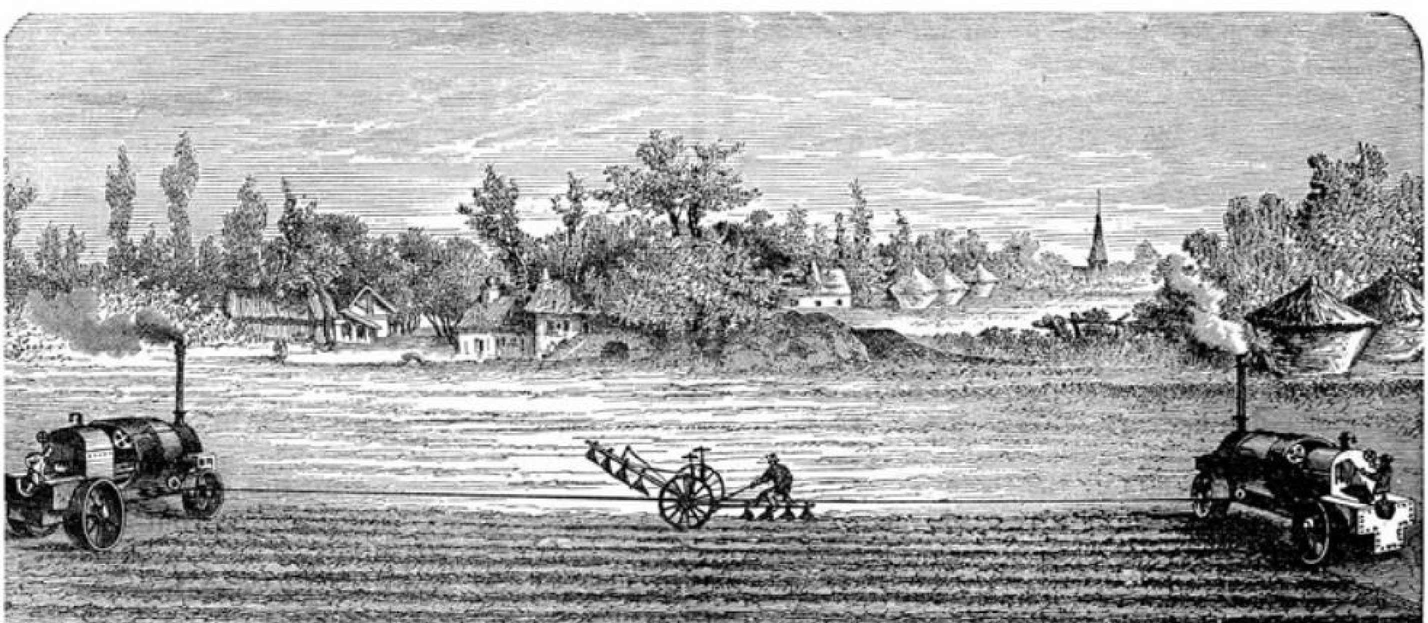
Questo è un tema di grande interesse che affrontiamo in parte nella rubrica dedicata alla storia della pizza. Resta comunque vero che la qualità di un piatto e di una pizza si misura sul contributo nutritivo positivo che quel prodotto garantisce a chi lo usa per alimento, per cui, per dirla in parole semplici, più quel prodotto è sano, igienicamente perfetto, privo di controindicazioni, ben equilibrato, con la miglior capacità nutritiva secondo i parametri della varietà, più alta è la sua qualità.

I prodotti italiani

Si può tranquillamente affermare che l'agroalimentare italiano è – per dono della natura e per bravura e professionalità degli operatori – se non il migliore fra i migliori del mondo.

Si pensi alla grande varietà degli ortaggi prodotti in ogni regione italiana; allo straordinario olio extravergine d'oliva; ai formaggi, dalla mozzarella al grana (e in mezzo si sono altre 500 tipologie); alle conserve e ai concentrati di pomodoro, straordinari se ottenuti da pomodori italiani; ai prosciutti e agli insaccati di maiale. Questo elenco potrebbe essere molto lungo, dal momento che i prodotti agroalimentari tradizionali italian – dei quali questa rivista si interessa in ogni numero - inclusi in un apposito elenco del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sono davvero numerosi, con delle straordinarie eccellenze che solo l'Italia produce e possiede, per cui inventare barriere doganali per bloccarli, come sta succedendo di questi tempi, significa operare contro i diritti e gli interessi degli uomini, ovunque essi vivano.

La conclusione è chiara: abbiamo in Italia un'enorme quantità di ottimi prodotti agroalimentari, occorre tuttavia conoscerli sempre meglio, quindi saperli usare nel modo migliore, nel rispetto dei consumatori e, contemporaneamente, del territorio, della stagionalità e dell'ambiente.



FOCUS DAIRY FOOD:

DI PATRIZIO CARRER

Latte e derivati

Il settore lattiero - caseario rappresenta una delle più importanti voci nell'economia nazionale ed europea. Latte, latticini, formaggi a pasta dura e pasta morbida, sono da sempre presenti nelle tavole di tutto il mondo e sono ampiamente diversificati sia come origine che come offerta. Se I prodotti lattiero caseari sono alla base dell'alimentazione umana, esattamente come I cereali e tutti i prodotti agricoli, il latte, il burro e i formaggi sono ingredienti sempre presenti nelle cucine degli chef e dei pizzaioli di tutto il mondo. Raccontare la storia di questi alimenti sarebbe molto difficile in così poche pagine e lungi dal proporre una sintesi esaustiva sull'argomento la rivista Pizza e Pasta Italiana offre una panoramica su quali sono i numeri del settore in Italia e in Europa, su quali sono le realtà più rappresentative del settore - in questo caso alcuni dei più importanti Consorzi di Tutela sono rappresentati da AFIDOP (associazione che raccoglie i formaggi italiani DOP e IGP)- le ricette con prodotti lattiero caseari, I contributi di importanti pizzaioli come Franco Pepe, testimonial di Afidop con la sua "Margherita Sbagliata". Scrivere di latticini e formaggi significa parlare anche di nutrizione e alimentazione, per cui non mancheranno i contributi dei nostri collaboratori e infine una riflessione su alcuni alimenti sostitutivi al formaggio, che possono rappresentare una valida alternativa a chi soffre di intolleranze alimentari o sceglie stili di vita non compatibili con questi alimenti. Solo in Italia sono circa 2000 le imprese che producono latte e formaggi, che nonostante le difficoltà del settore, dal costo della materia prima agli innumerevoli tentativi di imitazione, mantengono alto il nome del Made in Italy: a loro e al loro lavoro è dedicato questo focus di Pizza e Pasta Italiana.

FOCUS DAIRY FOOD:

LATTE E LATTICINI

I numeri del settore in Italia e in Europa.

DI PATRIZIO CARRER

In Italia sono circa 2000 le imprese coinvolte nel settore lattiero caseario, una parte molto consistente della produzione europea, se si pensa che sono circa 12mila le realtà presenti in tutto il vecchio continente. Gli addetti coivnolti in Italia sono 15mila a fronte dei 300mila impiegati nel terrirorio europeo e la voce di fatturato copre circa 15 miliardi di euro nel territorio nazionale. Possono sembrare cifre importanti ma va tenuto conto del fatto che fino al 2016 il costo della materia prima, cioè il latte, era al ribasso a causa dell'ampia offerta, con conseguente calo di prezzo dei prodotti finali. Quello che emerge è però un quadro molto interessante, infatti I prodotti lattiero caseari italiani hanno un grande appeal all'estero, con le esportazioni che letteralmente volano.

EXPORT RECORD PER I FORMAGGI ITALIANI

Le esportazioni di formaggi e latticini italiani hanno continuato ad aumentare, nei primi undici mesi del 2015 hanno varcato i confini nazionali circa **332 mila tonnellate** (+10,1% su base annua) per un valore di oltre **2 miliardi di euro** (+4,4% su base annua). Tutti i principali mercati di sbocco hanno presentato interessanti tassi di crescita sul fronte dei volumi – in alcuni casi a due cifre -, ma questa fase è caratterizzata soprattutto da una grande vivacità della domanda statunitense: nel periodo gennaio-novembre 2015, infatti, il made in Italy caseario ha realizzato nel mercato USA un +18% sul fronte dei volumi e un +21% dal punto di vista degli introiti soprattutto grazie alle performance dei formaggi tipici a pasta dura. Per quanto riguarda le importazioni, nel corso dell'anno, sono diminuiti gli acquisti dall'estero di formaggi e latticini (-0,7% in volume e -13,8% in valore nei primi undici mesi del 2015) in linea con il trend della domanda interna. È proseguita anche la contrazione dell'import di latte in cisterna (-3,4% in volume nel periodo gennaio-novembre 2015), soprattutto da Germania (-5,9%) e Francia (-2,1%) che, nonostante la dinamica in atto, continuano a rappresentare i due principali fornitori dell'industria nazionale. In calo anche gli acquisti di latte confezionato (-5,9% in volume rispetto a gennaio-novembre 2014). In controtendenza rispetto all'andamento generale, è risultato l'import di semilavorati e formaggi grattugiati – con variazioni tendenziali positive anche a due cifre -, e di yogurt *(Fonte ISMEA)*.



SPONSOR DI
TOP ITALIAN CHEF 2017
Selezione
TOP ITALIAN CHEF
Le migliori farine selezionate dai Top Chef Italiani, studiate per uso professionale.
ANTEPRIMA A TUTTOFOOD
PAD. 7, STAND S01 - S05
8 - 11 MAGGIO 2017
INFIBRA la farina ritrovata
INFIBRA pizza
INFIBRA cereali&semi
INFIBRA VIVA
Le Farine di Matilde
Anima Verace
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it

FOCUS DAIRY FOOD:



I FORMAGGI DOP E IGP

Attualmente l'Unione Europea annovera nel suo territorio **181 formaggi DOP** (denominazione d'origine protetta) **e IGP** (Indicazione Geografica Protetta) di questi, **46 sono italiani** e questo fa del Bel Paese la nazione con il maggior numero di formaggi certificati. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono tra i formaggi a pasta dura più apprezzati nel mondo, con aumento di vendite extranazionali del 4,1 %, la mozzarella invece segna un balzo dell 11% come esportazioni. Questi due dati sono molto rappresentativi su quanto pesano le esportazioni per i nostri formaggi, soprattutto perché molto spesso vanno a coprire i consumi interni. Inoltre, il valore aggiunto dei nostri formaggi è dato sia dalla qualità della materia prima, cioè latte di prima scelta e dalla lavorazione, che nella maggior parte dei casi avviene con metodologie tradizionali, ereditate da generazioni di casari risalenti al medioevo. Proprio sulle piccole realtà che molto spesso si consorziano assieme, rappresentano la forza del settore, ma sono molto spesso quelle più soggette ai rischi del mercato globale.



CONTROLLI E CONTRAFFAZIONE

Le recenti polemiche sull'utilizzo del latte in polvere in realtà non hanno scalfitto la qualità dei nostri formaggi, che da disciplinare garantiscono sempre l'utilizzo di latte fresco, il vero problema nasce invece sulla sofisticazione e la contraffazione dei marchi. Nello specifico il problema principale è dato soprattutto dai prodotti stranieri che imitano i prodotti nostrani, fatto di per se' già deprecabile, ma il vero danno proviene dal fatto che il consumatore disattento viene ingannato da indicazioni quali "parmesan" e altri marchi italian sounding. Secondo una stima fatta da Coldiretti, negli Stati Uniti 7 formaggi di pecora su 10 sarebbero falsi, o meglio, non rispondono ai criteri per definirsi formaggio pecorino. Il cosidetto "Romano Cheese" spiega la Coldiretti - viene realizzata in Wisconsin, ma ingenti quantità si producono anche in California e nello Stato di New York. Se il nome è simile, le caratteristiche sono profondamente differenti perché il formaggio Made in Italy originale deve rispettare rigidi disciplinari di produzione con regole per l'allevamento e ea trasformazioni e un sistema di controlli, a differenza di quello realizzato negli Stati Uniti che peraltro non contiene neanche una goccia di latte di pecora ma è ottenuto da quello vaccino. Non da ultima la notizia della vendita in tutto il mondo di kit miracolosi che promettono di falsificare i piu' prestigiosi formaggi italiani Le confezioni sono state prodotte in Usa, Australia e Gran Bretagna e promettevano di ottenere una mozzarella in appena 30 minuti e gli altri formaggi italiani in appena due mesi. Il kit contiene recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi ed altre polveri, e garantiscono di ottenere prodotti caseari ben identificati che sono una chiara contraffazione dei nostri piu' celebri formaggi, dal parmigiano reggiano al pecorino romano, dalla Mozzarella alla Ricotta.

FOCUS DAIRY FOOD:

Caciocavallo Silano

Il "Caciocavallo Silano" è senza dubbio fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Della sua produzione ne accennava già Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai Greci nel preparare il "Cacio".
Con il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993, il Caciocavallo Silano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine e di recente, ha ottenuto l'ambita D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) europea entrando, cosi, nel gotha dei prodotti che potranno fregiarsi dei simboli europei. Tale simbolo europeo garantisce la genuinità e salubrità del "Caciocavallo Silano", formaggio prodotto esclusivamente con latte proveniente da allevamenti bovini situati nei territori elencati nel DPCM 10-05-1993 secondo un processo di lavorazione, minuziosamente definito nella medesima norma, che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale.

La Produzione



La produzione del "Caciocavallo Silano" inizia con la coagulazione del latte fresco alla temperatura di 36/38° usando caglio in pasta di vitello o capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola.
Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare la sua elasticità e cioè la sua filatura. Segue un'operazione caratteristica che consiste nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta.
Si procede, quindi alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia per la salatura che avviene per immersione ed, in relazione al peso, per un periodo di tempo variabile. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese a delle periferiche per la stagionatura, la cui durata minima è di 30 giorni, e la successiva marchiatura a fuoco.

FOCUS DAIRY FOOD:



La mozzarella di Bufala Campana

La mozzarella di Bufala Campana è considerata una delle eccellenze alimentari del Made in Italy, e l'omonimo Consorzio di Tutela, nato nel 1981, rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza e promozione della Bufala Campana DOP. La sede del Consorzio si trova presso le Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, un vero e proprio "ritorno" alle origini; furono infatti i Borbone che svilupparono il primo caseificio sperimentale ed un allevamento di bufale con registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte. La zona di origine è nel Centro-Sud Italia: Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); provincia di Foggia (Puglia); comune di Venafro (Molise). Le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata DOP. Nell'area DOP insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali. Se la presenza del bufalo in Italia risale a prima dell'anno mille, i primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, erano soliti offrire un formaggio denominato mozza o provatura, accompagnato da un pezzo di pane, ai pellegrini, che si recavano in processione. Il termine mozzarella deriva dal verbo 'mozzare', che consiste nel taglio della pasta filata effettuato manualmente con indice e pollice. Il disciplinare di produzione prevede esclusivamente latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area DOP. Occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 kg di Mozzarella di Bufala Campana.

Le caratteristiche della Mozzarella di Bufala Campana

Colore bianco porcellana, superficie liscia, lconsistenza elastica inizialmente, poi più fondente, mentre al taglio vi è fuoriuscita di sierosità biancastra dal profumo di fermenti lattici, il sapore è deciso ma delicato. La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel 2015 sono stati prodotti poco più di 41 milioni kg di Mozzarella di Bufala Campana (+8,5% sul 2014), di cui il 31% esportato, principalmente in Germania, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.



Il Formaggio Gorgonzola

Il formaggio Gorgonzola prende il nome dalla cittadina di Gorgonzola, alle porte di Milano, secoli e secoli fa, importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito, perché "si dice", che sia stato fatto la prima volta nell'anno 879 n questa località. Anticamente chiamato "stracchino", la datazione di nascita del Gorgonzola è incerta, secondo alcuni la sua produzione risalirebbe addirittura all'epoca romana. La zona di produzione del Gorgonzola è nelle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, VCO e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia. Solo il latte degli allevamenti di queste provincie può essere utilizzato per produrre e dare quindi la denominazione di origine protetta (D.O.P.) al formaggio gorgonzola, garantendo già dalla materia prima, un formaggio così importante. Il formaggio gorgonzola è stato riconosciuto recentemente dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti "dop". Il gorgonzola viene attualmente prodotto da una quarantina di caseifici, che vanno dalla piccola azienda famigliare, alla grande industria nazionale, e si ricava da latte vaccino intero pastorizzato che viene versato in caldaie alla temperatura di circa 30°, aggiungendovi fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A stagionatura ultimata, la forma i viene tagliata in due o ulteriormente frazionata e ciascuna parte riceve la sua veste di alluminio goffrato (con il caratteristico del Consorzio impresso a rilievo con il caratteristico marchio "g"), la cui funzione è di ridurre il calo provocato dall'evaporazione, difendere la crosta dalle rotture e screpolature e salvaguardare nel trasporto e nel tempo le preziose caratteristiche organolettiche del formaggio gorgonzola. Il gorgonzola del tipo piccante, si differenzia principalmente dal tipo dolce per le venature blu/verdi più accentuate, per la pasta più consistente e friabile e per il gusto più deciso e forte; prevede un periodo di stagionatura più prolungato e durante la lavorazione del latte vengono innestate differenti colture di penicilli.

Produzione e esportazione

Oggi il gorgonzola viene prodotto da circa trenta caseifici e dell'azione selettiva fatta nel tempo è rimasto il meglio dei produttori, che vanno dalla grande industria nazionale alla piccola azienda famigliare. Sono oltre 1800 le aziende agricole dislocate nel territorio consortile che forniscono il latte destinato a tale produzione. Il 34% circa (185 mila quintali) è destinato all'esportazione.

I tradizionali paesi stranieri di maggior consumo sono la Germania e la Francia che assorbono più del 50% dell'esportazione totale. Seguono la Svizzera, il Regno Unito, i Paesi Bassi, i Paesi scandinavi, la Spagna in Europa, quindi Stati Uniti e Canada. Segnali significativi vengono dall'estremo oriente. Ha comunque il merito di essere nei primi posti nell'esportazione casearia nazionale per i formaggi prodotti con latte vaccino.


FRITTO SÌ... MA CON euroChef
FRIGGITRICE PRONTA A TUTTE LE ORE
ANCHE SENZA CAPPA DI ASPIRAZIONE
SENZA FUMI E VAPORI
FACILE PULIZIA
Per un fritto perfetto, sempre croccante ed asciutto!
Consigliato da
McCain
OROGEL
Food Service
pom'chef
MAXI DORA
Friggitrice automatica con cappa integrata
Friggitrice automatica e/o manuale da collegare alla cappa
Friggitrice doppia automatica e/o manuale con o senza cappa integrata
euroChef
macchine per ristorazione
25th
ANNIVERSARY
1992 - 2017
NUMERO VERDE
800-561042
EUROCHEF srl - Viale delle Nazioni, 101
41122 Modena, Italy - www.eurochef.it

FOCUS DAIRY FOOD:



Il Parmigiano Reggiano

Nato ufficialmente nel 1934, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano è cresciuto negli anni portando avanti l'arte e la tradizione di un prodotto storico, eccellenza e simbolo del Made in Italy alimentare. Riunendo tutti i caseifici produttori, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano persegue i fondamentali incarichi di apposizione dei contrassegni in conformità con il Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (DOP), vigilanza sull'uso corretto dei marchi e tutela dalle contraffazioni. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio DOP a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a sud del fiume Po. Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo. E' un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura: questo significa che il suo contenuto d'acqua è solo del 30% circa. E' cioè un formaggio molto concentrato, nel quale le sostanze nutritive del latte (caseine, grasso, minerali, vitamine...) subiscono un particolare processo di asciugatura, meglio dire di disidratazione, sia nella trasformazione in caseificio, sia nel lungo processo di stagionatura. Quando si acquista un etto di Parmigiano Reggiano, quindi, si porta a casa un 70% di sostanze nutritive. Se invece si acquistano altri formaggi a pasta molle o freschi, vi può essere un contenuto d'acqua pari al 50% e la quantità di sostanze nutritive che si acquistano è molto diversa. Per raggiunge il suo massimo livello di qualità impiega almeno 24 mesi: questo significa che, da quando viene fatto a quando il consumatore l'acquista per mangiarlo, passano almeno due anni, periodo durante il quale il produttore e lo stagionatore non hanno ritorni economici dal loro lavoro. Il Parmigiano Reggiano è il formaggio italiano più imitato nel mondo, spesso per mezzo del nome parmesan. La denominazione è protetta nell'Unione Europea, mentre in altri paesi non è altrettanto protetta. Il fenomeno è rilevante negli USA, primo mercato extra-UE per questo celebre prodotto italiano, con un export di 150 milioni di dollari/anno.



Il Grana Padano

Le Origini

La storia narra che il formaggio grana della Pianura Padana nacque nel 1135 nell'abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri a sud di Milano. Veniva prodotto in apposite caldaie all'interno di monasteri, che possono essere considerati i primi caseifici. I monaci lo chiamarono caseus vetus, formaggio vecchio. Il popolo, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di formaggio di grana o più semplicemente grana. I grana più citati sono il lodesano o lodigiano, considerato da molti il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino ed il mantovano. Il momento di svolta nella produzione dei formaggi è datato 1951. Il 18 giugno 1954, su iniziativa di Federlatte (Federazione Latterie Cooperative) e di Assolatte (Associazione Industrie Lattiero-Casearie), nacque il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, per riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti di questo formaggio. Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta da parte dell'Unione Europea. Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato e munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale.

La Stagionatura

Una volta ottenute le forme si passa alla salatura, dove il prodotto vine immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche. In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robottizzate.

SULLA PIZZA:



CUOCIONO IN QUALSIASI FORNO NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

NO SPRECHI E NO PREFRITTURA!

NO PERDITA DI TEMPO!

COSTO PORZIONE SOTTO CONTROLLO!



FARM FRITES

FarmFrites Italia - Corso XX Settembre 44 - 21052 Busto Arsizio (VA) - Italia
Tel. 0039 (0) 331 786141 - info@farmfrites.com - www.farmfrites.com



FOCUS DAIRY FOOD:

Il formaggio Pecorino Romano DOP

Versatile, nutriente e con oltre 2000 anni di storia. È il Pecorino Romano DOP, conosciuto già ai tempi dei Romani: nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti, mentre la sua capacità di lunga conservazione e l'altissimo valore nutrizionale ne facevano un alimento base durante i viaggi delle legioni Romane. Proprietà nutritive, facilità di trasporto e conservazione hanno consentito al Pecorino Romano di diventare popolare e dal Lazio, nei secoli, la sua tecnica di trasformazione si è diffusa poi in Toscana e in Sardegna, dove si concentra gran parte della lavorazione. Oggi il Pecorino Romano viene prodotto con lo stesso naturale procedimento di secoli fa, ma le operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura avvengono in modernissimi caseifici, tecnologicamente all'avanguardia sotto il profilo igienico-sanitario, per garantire ai consumatori i necessari requisiti di salubrità del prodotto. Il marchio DOP è la garanzia che tutte le fasi della lavorazione sono curate secondo il Disciplinare di produzione dell'Unione Europea.

Appartenente alla famiglia dei formaggi a pasta dura, il Pecorino Romano DOP è prodotto con solo latte di pecora proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione (Lazio, Toscana, Sardegna).

Il Pecorino Romano può essere immesso al commercio con una stagionatura minima di 5 mesi, come formaggio da tavola e 8 mesi nella tipologia da grattugia.

La pasta è compatta o leggermente occhiata, il colore va dal bianco al paglierino e ha un gusto aromatico.

Nel formaggio da tavola, a 5 mesi di stagionatura, il suo sapore è leggermente piccante, mentre in quello da grattugia è piccante intenso con sapidità variabili. Le forme cilindriche hanno un peso compreso fra i 20 e i 35 kg. Solitamente servito grattugiato come condimento di primi piatti, spolverato sulle verdure o pesce da gratinare è in realtà un ottimo formaggio da tavola si sposa bene con frutta fresca, fichi, miele dolce e composte di frutta, oltre che con il pane e i salumi.

FOCUS DAIRY FOOD:

La ricetta *di* **Franco Pepe**



Franco Pepe ha collaborato attivamente con i consorzi rappresentati da AFIDOP, proponendo in diverse occasioni la propria interpretazione di pizza. Pepe ha costruito la propria fama grazie all'esperienza maturata da tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che ha reso celebre Franco e che ha reso Caiazzo (Ce) un punto di riferimento internazionale per gli amanti dell'italiana più famosa del mondo.

Il lavoro di Franco è orientato su tre direzioni. La prima e più evidente è la struttura ricettiva che accoglie Pepe in Grani, una locanda con la possibilità di soggiorno. La seconda è di non aprire a pranzo (tranne la domenica) perché i ritmi delle lievitazioni richiedono attenzione, se rapportati ai numeri delle pizze servite (circa 500 a turno). Infine l'idratazione degli impasti a mano, che li trasforma in nuvole di leggerezza, capaci di esaltare i gusti e i sapori di ogni ingrediente. Tra le ricette proposte da Franco Pepe, va segnalata forse la più rappresentativa per la storia della pizza:

FOCUS DAIRY FOOD: *La ricetta di* **Franco Pepe**



La Margherita Sbagliata

MOZZARELLA DI BUFALA
PASSATA DI POMODORO RICCIO
BASILICO RIDUZIONE

... e le altre proposte di Franco Pepe

PINSA
Pecorino
Pepe
Origano
Olio
Sugna
Confettura
Basilico

SFIZIO DI POMODORO
Mozzarella di bufala
Datterino giallo
Grana Padano Riserva 24 mesi
Pomodoro secco

MARE E MONTI
Mozzarella di bufala
Gorgonzola
Pomodoro confit
Scarola
Emulsione di Acciughe

RICCIO NERO
Mozzarella di bufala
Caciocavallo Silano
Nero Casertano
Scarola
Origano

GRANAI D'AUTUNNO
Panna da cucina
Grana Padano 12 mesi
Grana Padano 24 mesi
Funghi Porcini secchi
Funghi Porcini Freschi
Erba cipollina
Erbe aromatiche
Germogli di basilico
Pomodorini confit
Mozzarella di bufala


come POSSO OTTENERE una pizza a basso CONTENUTO PROTEICO?
Storie di farina
Grani Antichi
La farina come una volta
10 kg
FACILE, CON GRANI ANTICHI: UNA MISCELA DI GRANI NAZIONALI PER UN PRODOTTO PIÙ RUSTICO, GENUINO E DIGERIBILE.
Certi sapori possono farti viaggiare indietro nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico del passato. È questo il potere di Grani Antichi, una speciale farina macinata a pietra, come una volta. Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.
#StorieDiFarina
Since 1831
le 5 Stagioni
LA PASSIONE PER LA PIZZA
THE AD STORE ITALIA
www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



Il Castelmagno



L'eccellenza del Piemonte: alla scoperta di un gioiello caseario



DI CATERINA VIANELLO

Siete a tavola, in un ristorante delle provincia di Cuneo: davanti a voi un piatto di gnocchi di patate, fumanti. Il calore sprigiona l'aroma intenso del condimento, dal colore avorio, dal quale salgono sentori di latte e di erbe. La forchetta raccoglie uno gnocco o due, avvolti da un formaggio filante, regale e prezioso.

L'assaggio è seducente: al palato la morbidezza delle patate viene esaltata e bilanciata dal carattere deciso del formaggio. Se siete stati protagonisti di un incontro gastronomico simile, sappiate che siete dei privilegiati: avete incontrato uno dei più antichi prodotti caseari d'Italia: il Castelmagno.

LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



Il paese d'origine da cui prende il nome è situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie ed è, secondo quanto prevede il disciplinare, l'unico comune oltre a Pradleves e Monterosso Grana, dove si produce il formaggio. Le prime notizie relative al suo consumo risalgono al 1277: una contestazione relativa all'usufrutto di alcuni pascoli oppone il Comune di Castelmagno a quello di Celle di Macra. Il canone annuo, da pagare al Marchese di Saluzzo, è fissato in un certo numero di forme di formaggio, a conferma del valore del prodotto, valore che trova il suo acme lungo tutto il 1800, periodo in cui compare nei menu dei più prestigiosi ristoranti di Londra e di Parigi. Il secolo successivo fa temere una sua scomparsa: le guerre e lo spopolamento della montagna ne compromettono infatti seriamente la produzione. La ripresa arriva fortunatamente nei primi anni '80, con la nascita del Consorzio di tutela e con la diffusione di un turismo non solo geografico ma anche gastronomico anticipando, di fatto, di un ventennio circa il modello che oggi è ampiamente diffuso.



Formaggio pressato, a pasta cruda ed erborinata, viene prodotto con latte vaccino crudo (ottenuto da due mungiture consecutive, serale e mattutina): il disciplinare prevede che si possa aggiungere anche una percentuale (che varia da un minimo del 5 ad un massimo del 20 %) di latte ovino e/o caprino. Se osservate con attenzione le forme più stagionate, scorgerete delle venature blu-verdi: sono dovute allo sviluppo di muffe appartenenti al genere pennicillium, di colore leggermente verdastro. E' proprio questa particolarità che qualifica il formaggio come "erborinato": il termine fa riferimento al dialettale lombardo "erborin", con il quale si indica il prezzemolo, il cui colore richiama le sfumature presenti nella pasta.

SOPRA
Pascolo nelle Alpi Marittime e Santuario di Castelmagno

SOTTO
Alcune forme di Castelmagno e più a sinistra, uno spaccato della forma.





LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



Il Castelmagno è un formaggio Doc dal 1982 e Dop dal 1996 e viene prodotto in due tipologie: se la produzione del latte, la trasformazione e la stagionatura avvengono in zone classificate come montane (dai 600 ai 1000 m) si ha il "Prodotto della montagna" (con etichetta blu). Se invece si lavora sopra i 1000 m, ecco la menzione "di Alpeggio" (etichetta verde).

La produzione prevede che al latte venga aggiunto caglio di vitello, quindi cotto ad una temperatura variabile tra i 35° ed i 38°. La cagliata viene quindi rotta fino alla dimensione di una nocciola, lasciata riposare sotto siero e messa in teli dove viene lasciata scolare per circa 24 ore. Viene quindi tagliata ed immersa in vasche di acciaio o plastica contenenti siero di lavorazioni precedenti. Dopo due giorni circa, la cagliata viene nuovamente rotta, tritata e salata con sale grosso: messa in fascere, viene pressata per 24 - 48 ore. Per dare colore e consistenza alla crosta, il disciplinare rende possibile un'ulteriore salatura, a secco, delle forme.

La fase della stagionatura avviene in locali naturali o in celle fresche e umide, e dura per almeno due mesi. Le forme vengono sistemate su assi di legno e conservate ad una temperatura compresa tra i 5° ed i 15 °C: l'umidità tra il 70 e il 98 % e le muffe naturali trasformano così la pasta, facendole acquisire quel carattere erborinato, evidentissimo nei formaggi più vecchi. Riconoscibile anche ai meno esperti, il Castelmagno presenta una crosta sottile giallo brunastra per le forme più giovani, ocra in quelle più mature. La pasta è friabile (più compatta man mano che si procede nella maturazione), senza occhiature, dal colore bianco avorio, giallo acceso fino ad arrivare ad un ocra carico screziato di blu. Il diametro della forma si aggira attorno ai 20-25 cm, 12-20 per lo scalzo; il peso varia dai 4 ai 7 kg. Al palato è fine e raffinato: il sapore ha note erbacee nelle forme più giovani e diventa man mano più intenso e piccante in quelle più vecchie.

In cucina gli abbinamenti sono molteplici, dimostrandone una versatilità che va ben oltre il solito accompagnamento con miele (acacia o rododendro) o marmellata (di mirtilli o di lamponi). Se volete rispettare la tradizione antica fatevi spiegare come si fanno i donderet, gnocchi di sola farina, latte e acqua, i crosetin d'orzo, le cojettes di grano saraceno e agli strangoiapreve. Fatene poi risotto, magari con qualche noce per dare una nota croccante e se vi sentite sicuri ai fornelli trasformatelo in soufflé o flan: la difficoltà sarà ripagata dalla bontà finale.



TOMATO FARM

CORTE DI RIVALTA
I PRODOTTI DELL'ABBAZIA

Tomato Farm– info e contatti:
www.tomatofarmspa.it - tel. 0143 419083
info@tomatofarmspa.it / info@cortedirivalta.com

TOMATO FARM, ASSORTIMENTO COMPLETO AL SERVIZIO DEL MONDO DELLA PIZZERIA E DELLA RISTORAZIONE

Tomato Farm, **giovane azienda alessandrina** di proprietà del Gruppo Gavio, è specialista nella produzione di semilavorati a base di pomodoro per la ristorazione. Dotata di una struttura moderna, **snella ed efficiente**, è in grado di lavorare la materia prima entro poche ore dalla raccolta, che avviene in appezzamenti collocati **nell'ambito dei 50 km** medi dallo stabilimento di trasformazione. Per questo motivo i



penne di Tritordeum estive - Chef Domenico Sorrentino

prodotti di Tomato Farm, quali la polpa fine e la cubettata, la passata classica e quella rustica, il semiconcentrato ed il concentrato, sia da agricoltura tradizionale che biologica, sono in grado di conservare ed esaltare la freschezza e il sapore del **pomodoro appena colto**. Tutti i prodotti sono disponibili sia in latta (4,1 – 2,5 – 0,8 – 0,4 kg) che in bag in box (20-10-5 kg). Tomato Farm è anche attenta all'**innovazione**: recentemente ha infatti introdotto nel proprio assortimento il cubettato da pomodoro lungo e la **passata da pomodoro varietà verde**, ideale per la preparazione di sughi a base di verdura e molto più gustosa della passata tradizionale. Tutti i prodotti si avvalgono delle più importanti certificazioni di qualità, a garanzia del rigoroso **controllo che l'azienda esercita sull'intera filiera**, a partire dalla messa a dimora del seme in campo, fino agli scrupolosi controlli chimico-microbiologici su ogni lotto di prodotto commercializzato, sia in Italia che all'Estero.

Tomato Farm da qualche anno è anche esclusivista per l'Italia dei diritti di coltivazione del **Tritordeum**, il nuovo cereale derivato dall'incrocio naturale di grano duro e orzo selvatico, sulla cui produzione ora si punta moltissimo. Questo perché il Tritordeum racchiude in sé tutte le caratteristiche benefiche dell'Orzo – elevata digeribilità, ricchezza di fibre ed antiossidanti, ricchezza di composti fenolici e di fruttani – e le migliori proprietà del Frumento - versatilità di impiego in cucina ed elevata produttività in campo. Si tratta di un cereale dalle ottime proprietà nutrizionali, **coltivabile in Italia** e adatto all'alimentazione anche da parte di chi è intollerante al glutine, grazie ad un contenuto di proteine indigeribili del glutine (gliadine) decisamente inferiore rispetto a quello di altri cereali. La Farina di Tritordeum è particolarmente indicata per la produzione di pane – che rimane soffice fino a 8 giorni – e di pizza – che risulta più croccante e molto più leggera. Si distingue per lo splendido colore giallo intenso e viene commercializzata da Tomato Farm con il marchio **Corte di Rivalta**. Della gamma Corte di Rivalta fanno parte molti altri prodotti a base di Tritordeum, quali la Pasta, gli Snack, il Perlato, i Biscotti e soprattutto le Birre, che insieme a Farina e Pomodoro completano la triade di referenze che Tomato Farm è in grado di offrire alle Pizzerie

Le pizze preparate dallo Chef Eduardo Ore con Farina di Tritordeum in occasione del Biofach 2017



la Farina di Tritordeum, commercializzata da Tomato Farm con il marchio Corte di Rivalta e disponibile in sacchi da 25-10-5-1 kg.

alcuni dei prodotti Tomato Farm in formato per la ristorazione



Incontro e Alchimia, le due Birre di Tritordeum a marchio Corte di Rivalta



FOCUS DAIRY FOOD:

I PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

IL VERDETTO SCIENTIFICO È FINALMENTE ARRIVATO: CONSUMARE I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI FA BENE

Si sottovaluta, sovente, il valore nutritivo dei prodotti lattiero-caseari; spesso questi prodotti vengono consumati a fine pasto, quasi come un riempitivo, oppure solamente come condimenti o come alternativa al dolce. Questi prodotti, invece, sono alimenti importanti per la salute dell'organismo e possono sostituire qualsiasi altro cibo per quanto riguarda l'apporto di proteine. Eliminare, quindi, latte e latticini dalla dieta non è necessario, se il consumo è moderato e non si è intolleranti al lattosio. Le linee guida italiane, in accordo con quelle internazionali, consigliano un consumo di latte e yogurt nella popolazione adulta di 2-3 porzioni al giorno: pari a 250-375 millilitri (poco meno di due tazze). Fra gli alimenti di cui le nuove linee guida, recentemente pubblicate, enfatizzano l'importanza nella dieta, vi sono anche il latte ed i suoi derivati scremati o a basso contenuto di grassi. In particolare, ne vengono consigliate:

da 1 a 3 porzioni al giorno per gli adulti ed i bambini sopra i 9 anni di età (per il latte e lo yogurt, una porzione equivale a 225 g);
da 2 a 2,5 porzioni al giorno per i bambini di 4-8 anni;
da 3 a 2 porzioni al giorno per i bambini di 2-3 anni.
E si sottolinea che è di particolare importanza abituare i bambini a bere latte sin da piccoli dal momento che, per chi lo fa, è maggiore la probabilità di continuare a farlo anche da adulti.

SULLE INTOLLERANZE

Se il latte è l'alimento dei neonati e dei bambini è sicuramente un prodotto digeribile. Tuttavia sono numerose le persone adulte che dopo aver bevuto latte accusano dolori addominali o diarrea e tendono allora ad eliminarlo dalla dieta. Una delle cause principali dell'intolleranza al latte è un deficit di lattasi, l'enzima presente nella mucosa intestinale preposto alla scissione del lattosio, lo zucchero del latte. Un soggetto con deficit di lattasi può essere tollerante nei riguardi di una data quantità di latte e intollerante per dosi superiori. I pazienti sofferenti di colon irritabile e chi consuma abitualmente notevoli quantità di alcol vedono ridursi il patrimonio enzimatico di lattosio, mentre chi consuma abitualmente latte e prodotti caseari lo mantiene più a lungo. Ecco perché è importante proseguire il consumo di latte anche dopo la prima infanzia. I soggetti che hanno problemi di intolleranza al latte possono ricorrere allo yogurt, alimento nel quale il lattosio viene parzialmente convertito in acido lattico durante la fermentazione. In commercio esiste anche il latte "delattosato", in cui il contenuto di lattosio è pressoché azzerato. Alcuni formaggi contengono pochissimo lattosio (0,1 – 0,8%), come il parmigiano reggiano, grana padano, pecorino, Emmental. Contengono lattosio fino al 4% il caprino, la mozzarella di mucca, il mascarpone e la ricotta. Per gli altri formaggi le percentuali oscillano tra l' 1% ed il 3,5%.



Latteria Montanari
MOZZARELLA PER PIZZA

La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Sponsor del Campionato Mondiale della Pizza 2017

Campionato Mondiale della Pizza · Pizza World Championship 2017

Parma
8-9-10 maggio

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl · Via Aquileia, 2 · 34070 Villesse (GO) · www.latteriamontanari.it



FOCUS DAIRY FOOD:

IL GIUSTO CONSUMO

Per facilitare la digestione del latte, è opportuno anche il consumo di latte parzialmente o totalmente scremato, in cui viene ridotto l'apporto del normale contenuto di grasso che può rallentare i processi digestivi. Nelle giuste quantità e nell'ambito di un'alimentazione equilibrata, i prodotti lattiero-caseari, ci rendono più sani e longevi. Un team di ricercatori delle università di Copenhagen ha confermato che tutte le prove scientifiche dimostrano come l'assunzione di latte e latticini non solo contribuisca alle esigenze nutrizionali, ma può anche proteggere dalle malattie croniche più diffuse. La ricerca ha infatti valutato i risultati di meta-analisi di studi osservazionali e randomizzati controllati sul rapporto tra prodotti lattiero-caseari ed obesità, diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari, osteoporosi, cancro e per tutte le cause di mortalità. Si tratta di un documento importante e difficilmente contestabile che non solo ribadisce l'importanza nutrizionale dei prodotti lattiero caseari, ma smentisce le convinzioni ideologiche che li additano come dannosi per la salute. Un focus particolare è stato riservato alla presunta correlazione tra latte e tumori. Le tante, troppe inesattezze scientifiche su cui si basano le teorie, oggi sono finalmente venute alla luce, lasciando spazio alla vera scienza, confermata dal risultato delle ricerche.



DOTT.SSA MARISA CAMMARANO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA



LATTICINI E MALATTIE

Intanto, il consumo di latte e latticini è risultato inversamente associato al rischio di cancro del colon-retto per merito dell'effetto protettivo del calcio sull'epitelio colonrettale. La dose di 900 mg / die di calcio derivato da latticini mostra, infatti, una riduzione del rischio del 24% di questa patologia. Un analogo risultato vede il rapporto tra il consumo di latte e rischio di cancro alla vescica: due meta-analisi hanno suggerito una diminuzione del rischio, a fronte di un adeguato apporto di latte. Un'associazione inversa tra l'assunzione di prodotti lattiero-caseari ed il rischio di cancro gastrico è, infine, stato osservato in Europa e negli Stati Uniti. Tra i tipi di cancro per i quali si esclude l'associazione con i prodotti lattiero-caseari ci sono il cancro ovarico, al polmone e al pancreas. Recenti meta-analisi hanno riguardato anche il legame tra prodotti lattiero-caseari e l'incidenza del diabete. Le evidenze scientifiche suggeriscono che, in particolare, sono i prodotti lattiero-caseari fermentati come formaggi e yogurt, ad essere associati ad un ridotto rischio di diabete di tipo 2. Uno dei motivi è legato al ruolo delle proteine del siero di latte (presenti in particolare in latte, yogurt e ricotta) sulla riduzione dei livelli di glucosio postprandiale nei soggetti affetti da diabete di tipo 2. Questo effetto è dovuto anche agli aminoacidi ramificati, in particolare alla leucina, utile per la stimolazione di GIP. Gli ultimi studi mostrano che un apporto di latte e/o prodotti lattiero-caseari pari a 200-300 ml/giorno, non aumenta il rischio di malattie cardiovascolari. Anzi. C'è un'associazione inversa tra il consumo di latte ed il rischio di ipertensione ed ictus: un recente aggiornamento rivela che il consumo quotidiano di 200 ml di latte, ovvero il contenuto di una classica tazza da colazione, riduce del 7% il rischio di ictus. Per quanto riguarda la pressione arteriosa, invece, è dimostrato il ruolo positivo dei latticini ricchi di calcio, ma a basso contenuto di grassi, come conferma una meta-analisi di sei studi
osservazionali.

FOCUS DAIRY FOOD:



LATTICINI E PESO - FORMA

I latticini sono i nemici del peso forma? Tutt'altro! Gli studi scientifici concordano: una dieta equilibrata, con le porzioni raccomandate di latte e prodotti caseari, riduce il rischio di obesità infantile e migliora la composizione corporea negli adulti. In particolare una meta-analisi ha mostrato che non c'è alcuna associazione tra assunzione di latte e adiposità tra i bambini in età scolare, anzi esiste un effetto protettivo; un'altra recente meta-analisi ha evidenziato, infatti, come i bambini che consumano abitualmente le corrette quantità di latticini mostrano il 38% in meno di probabilità di essere sovrappeso o obesi rispetto a quelli con il più basso consumo di prodotti lattiero-caseari. Nello specifico, un incremento di una porzione al giorno di prodotti lattiero-caseari è associato con un grasso corporeo 0,65% in meno e un rischio del 13% più basso di sovrappeso o l'obesità; i latticini sono ottime fonti di proteine ad alto indice di sazietà, importanti sia durante la perdita di peso sia nella fase di mantenimento. Era immaginabile, ma anche gli ultimi studi scientifici hanno nuovamente confermato l'effetto benefico del consumo di latte e prodotti lattiero-caseari sulla densità minerale ossea, escludendo tassativamente l'associazione tra il consumo di latticini e il rischio di fratture, come purtroppo riportano alcuni articoli allarmistici.
Latte, yogurt, formaggi e burro contengono una serie di nutrienti (proteine, calcio, fosforo, magnesio, manganese, zinco, vitamina D e vitamina K) necessari per la costruzione di ossa forti durante l'infanzia e per il loro mantenimento durante l'età adulta. L'osteoporosi è stata descritta come una malattia pediatrica con conseguenze geriatriche! Un'inadeguata assunzione di minerali durante l'infanzia e l'adolescenza è stata, infatti, associata a un significativo aumento del rischio di fratture in età avanzata, in particolare nelle donne.

LE BEVANDE SOSTITUTIVE

La review ha preso in considerazione anche le bevande vegetali "sostitutive" del latte vaccino, chiarendo una questione fondamentale: si tratta di alimenti simili per aspetto e modalità d'uso, ma completamente diversi dal latte vaccino sotto il profilo nutrizionale. L'unico che si avvicina alla composizione del latte (con analogo tenore proteico) è quello ottenuto dalla soia che, essendo un legume, vanta un patrimonio nutrizionale interessante. Di contro, però, la presenza di isoflavoni della soia, con effetti estrogeno simili, può costituirne il tallone di Achille. Sono attualmente in atto ricerche in questo senso.
Tutte le altre "bevande bianche" ottenute da cereali come avena o riso, mostrano un contenuto proteico estremamente basso e quindi assolutamente non paragonabile al latte vaccino.
A questo si aggiunga che la composizione nutrizionale delle bevande vegetali può variare molto tra una tipologia e l'altra, non solo per la materia prima, ma anche per il processo di lavorazione, l'eventuale fortificazione con vitamine e minerali, e l'aggiunta di altri ingredienti come zuccheri e oli. Le analisi hanno difatti mostrato un contenuto generalmente più alto in calorie e più basso di iodio, potassio, fosforo e selenio rispetto al latte parzialmente scremato. Sebbene le bevande a base vegetale possano vantare un basso contenuto di grassi saturi e l'assenza di colesterolo, bisogna sempre fare attenzione al loro apporto energetico: alcuni hanno addirittura più calorie del latte intero per la presenza di oli e zuccheri aggiunti, necessari per migliorarne il sapore. Alcune bevande vegetali "sostitutive" contengono quasi tanto zucchero quanto una comune bevanda zuccherata!
Morale? Rinunciare al latte ed ai suoi derivati, sostituendoli con bevande e alimenti a base vegetale, ha senso solo per chi segue una dieta vegana.
Gli intolleranti al lattosio hanno, invece, a disposizione una gamma sempre più ampia di prodotti lattiero caseari delattosati, buoni come le versioni tradizionali e sicuri per la salute.

REFRIGERATION
TECNOCRIO
REFRIGERAZIONE

PER BAR, RISTORANTI, CAFFÈ, GELATERIE, CATERING, FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925X505X620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505X680X400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



NUOVO LOOK



NANO
LxPxH cm 99x24,5x23,5



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37

NUOVO LOOK



PICO
LxPxH cm 132x24,5x23,5



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22



MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

TECNOCRIO - VIA SAN GIORGIO, 4421 - 47522 SAN GIORGIO DI CESENA (FC) ITALY
TEL. / FAX 0039 (0) 547.353391 - www.tecnocrio.it - tecnocrio@tecnocrio.it

LATTICINI E TERZA ETÀ

La terza età è una fase di vita particolare anche dal punto di vista strettamente nutrizionale perché, con il passare degli anni, le esigenze dell'organismo cambiano: già a partire dai 40 anni, il fabbisogno giornaliero di calorie diminuisce gradualmente di circa il 5% ogni 10 anni, sino ai 60 anni d'età.
Dai 60 ai 70 anni, la necessità calorica scende ulteriormente del 10%, e un'altra riduzione del 10% avviene dopo i 70 anni. In pratica, il fabbisogno calorico giornaliero nell'anziano è in media di 700 calorie inferiore rispetto a quello che aveva da giovane. Responsabili di queste modificazioni fisiologiche sono il rallentamento progressivo del metabolismo basale e la diminuzione della muscolatura scheletrica, ancor più evidenti se si riduce l'attività fisica o lo stile di vita diventa più sedentario. Limitarsi a mangiare meno e conservare il peso forma non è però sufficiente.
È fondamentale entrare nel merito della qualità della dieta, assicurando le corrette proporzioni tra macronutrienti (15% proteine, 60% carboidrati e 25% grassi) e micronutrienti, come vitamine e minerali. Negli anziani, per vari motivi, pesce, latticini, verdura e frutta non sono presenti con regolarità sulla tavola, senza la consapevolezza che ciò può influire negativamente sullo stato di salute.
Invecchiare in buona salute dipende molto da noi!
Esiste un legame tra il consumo di latte ed i livelli di glutatione, uno degli antiossidanti più potenti prodotti dall'organismo.
I livelli di glutatione nel cervello dei partecipanti allo studio sono stati monitorati attraverso le scansioni cerebrali e poi confrontati con la dieta seguita nei giorni precedenti: i partecipanti che avevano bevuto latte hanno mostrato più alti livelli di glutatione, fondamentale per prevenire lo stress ossidativo ed il danno causato dalle sostanze reattive prodotte durante i normali processi metabolici nel cervello.
I prodotti lattiero-caseari sono considerati favorevoli al buon funzionamento del cervello poiché forniscono proteine (caseina e siero di latte) che agiscono in sinergia, promuovendo, appunto, la formazione di glutatione. Nelle persone anziane, in particolare, c'è una relazione tra le porzioni di latte e la concentrazione di glutatione nel cervello.
Nel cervello ci sono oltre 100 miliardi di neuroni collegati tra loro tramite una rete di 160 mila chilometri di fibre nervose, che ci permettono di comunicare, ragionare, analizzare, ricordare. Perché questo processo possa avvenire, servono alcune sostanze mediatrici che l'organismo sintetizza partendo da alcuni componenti alimentari.
Tra queste ce ne sono tre fondamentali che abbondano proprio nei latticini:

- **TRIPTOFANO** (formaggi freschi e stagionati, pesce azzurro, banane, ananas, fichi),
- **TIROSINA** (latticini, carni, legumi, semi oleosi),
- **VITAMINA B6** (arachidi, latte, banane, patate).

Altro grave problema che riguarda la terza età è la perdita di massa muscolare. La "sarcopenia" coinvolge, in Italia, circa 5 milioni di anziani. Si tratta di una sindrome geriatrica che porta una diminuzione progressiva e generalizzata della massa e della forza muscolare, causando disabilità fisica e ridotta qualità di vita. Sebbene sia stata a lungo considerata una conseguenza inevitabile dell'invecchiamento, in realtà è favorita anche da alcuni fattori di rischio, come l'alimentazione inadeguata e lo scarso movimento. Una strategia che combina attività fisica e proteine di alta qualità nutrizionale aiuta a mantenere/migliorare la massa muscolare.
Sono consigliate 1,2-1,5 g per kg di peso corporeo al giorno, quindi un po' di più rispetto alle esigenze standard. Con l'avanzare dell'età, infatti, la quantità di proteine necessarie per innescare la sintesi proteica è maggiore.

PROTEINE E SALI MINERALI

Le proteine devono essere di alta qualità, ricche di leucina (un aminoacido che stimola la sintesi proteica) e caratterizzate da un rapido assorbimento. Le proteine di latte e latticini sono le più interessanti da questo punto di vista perché caratterizzate da un assorbimento veloce che induce, a sua volta, un picco elevato di aminoacidi nel sangue. Il siero di latte, inoltre, è la fonte più ricca di leucina. Le sieroproteine del latte si sono rivelate migliori sulla sintesi proteica rispetto alle proteine della soia.
Anche per quanto riguarda i minerali, i prodotti lattiero-caseari offrono un contributo importante: permettono il raggiungimento dell'assunzione raccomandata di magnesio e di fosforo, entrambi fondamentali per l'assimilazione del calcio. I formaggi stagionati, in particolare, forniscono buone quantità di zinco, minerale chiave per l'efficienza del sistema immunitario.
E' chiaro, tuttavia, che un eventuale aumento dell'apporto di proteine negli anziani necessita prima di tutto di verificare che esso sia compatibile con lo stato di salute individuale (in particolare, per quanto riguarda la funzionalità renale) ed in ogni caso che avvenga nel rispetto delle raccomandazioni relative ad una sana alimentazione.

QUANTE PROTEINE DI ELEVATA QUALITÀ?
ALCUNI ESEMPI **(valori per 100 gr)**

g 3,6	latte magro
g 3,5	latte parzialmente scremato
g 3,3	yogurt scremato
g 17,3	caciottina fresca
g 9,7	fiocchi di formaggio magro
g 24,5	fontina
g 33,9	grana
g 18,7	mozzarella vaccina
g 25,8	pecorino
g 8,8	ricotta vaccina
g 25	scamorza

FOCUS DAIRY FOOD:

Dolci al formaggio: che passione!

Il formaggio è un prodotto che si abbia a infinite preparazioni e sa esaltare anche i dolci



DI LAURA NASCIMBEN

Ci vuole un grande appassionato e lo chef Flavio Brisotto, stimato maestro di cucina al PER di Bagnolo di San Pietro di Feletto – uno dei locali veneti di sostanza, oggi più alla moda – ha realizzato dei dolci a base di formaggio di straordinaria bontà e che nel suo ristorante godono di grande successo.
Scrivere di questo locale e della sua deliziosa titolare, la signora Emanuela Perenzin, figlia e consorte di bravi e rinomati casari, è sicuramente un piacere, perché con intelligente bravura ha saputo qualche anno fa realizzare, accanto alla latteria di famiglia, un multilocale capace di rispondere in contemporanea alle diverse esigenze dei clienti. Qui, infatti, si possono acquistare formaggi sia prodotti nel caseificio – ottimi i caprini – che provenienti da affermati







colleghi italiani; e ancora prosciutti, paste di alta qualità, olio extravergine e altri prodotti attentamente selezionati da Emanuela. Poi c'è l'angolo bar per un aperitivo – siamo alle porte di Conegliano (TV), nel cuore dell'area del Prosecco Docg – e ci sono alcuni tavoli per una degustazione veloce per operatori di passaggio. Infine il ristorante, la cui cucina a vista offre una serie di piatti sfiziosi e godibili, molti dei quali a base di formaggio. A questi tavoli si siede anche chi desidera compiere in tranquillità una degustazione di formaggi diversi, dalla caratteristica mozzarella Dop trevigiana, ai più seri invecchiati italiani, dalla Robiola di capra, ai vari tipi di Montasio, dal Sampietro in cera d'api, al Castel medioevale, dalla bufala ubriaca al Glera a Latteria ubriaco (Formaio ciok al vino rosso), per limitarci a qualche citazione.

I dolci al formaggio



In quello che può essere definito un vero "tempio dei formaggi", Flavio Brisotto coi suoi collaboratori realizza quotidianamente non solo i piatti indicati dalla Carta, come avviene in tutti i ristoranti, ma suggerisce, se richiesto, altre preparazioni per rispondere alle diverse esigenze dei clienti. Attualmente, infatti, sia per scelte ideologiche che per intolleranze di vario tipo non sempre i piatti indicati in Carta riescono a soddisfare i clienti e la bravura d'una cucina sta nel capire immediatamente le esigenze e saperle tradurre in piatti buoni, seri, gustosi e rispondenti al desiderio dei clienti. Anche in questo lo chef Flavio è un maestro come lo è nel preparare di dolci, fra i quali ne abbiamo chiesti due per i nostri lettori. Ed ecco allora due ricette di Flavio Brisotto, di facile esecuzione che è possibile realizzare ovunque. "Ma attenzione – sottolinea Flavio – che la materia prima sia di assoluta qualità e bontà. Perché lo chef e il pasticcere devono saper lavorare, è chiaro, ma se la materia prima non è di assoluta qualità anche i geni possono fallire."

ACCANTO
La cucina a vista del ristorante PER

FOCUS DAIRY FOOD:



Bianco mangiare alla robiola con confettura di pesche

Ingredienti per 6 persone: 250 dl di latte, 150 g di robiola di capra, 75 g di zucchero, g di colla di pesce, 200 g di panna da montare.

Ammolla la colla di pesce in acqua fredda.
Fa bollire il latte con lo zucchero e toglilo dal fuoco.
Sciooglievi all'interno la colla di pesce ben strizzata e aggiungi la robiola.
Lascia raffreddare fino a circa 18 gradi.
Aggiungi al composto la panna montata e versa in bicchieri da servizio.
Lascia in frigo almeno 2 ore.
Prima di servire guarnisci con una confettura di pesche.



Cheese cake alle fragole

Ingredienti per 6 persone:
Per la base: 100 g di biscotti secchi, 65 g di burro, 50 g di zucchero, 1 albume.
Per il ripieno: 125 g di ricotta, 25 g di panna, 1 tuorlo, 1 uovo intero, 35 g di zucchero.
Per la glassa: 200 g di fragole, 3 fogli di colla di pesce.

Prepara la base: sbriciola grossolanamente i biscotti, aggiungi il burro fuso, lo zucchero e l'albume. Mescola velocemente.
Prepara il ripieno: in una planetaria monta molto bene la ricotta con lo zucchero, aggiungi poi le uova, il tuorlo e la panna.
Completato il procedimento per la base e il ripieno, metti i biscotti ben pressati nel fondo di uno stampino adagiandovi sopra il composto di ricotta.
Inforna a 145 gradi per 45 minuti.
Lascia raffreddare.
Prepara la glassa: lava e taglia a pezzi grossi le fragole, aggiungi a piacere dello zucchero e falle cuocerle in un pentolino per 10 minuti circa.
Togli dal fuoco e sciooglievi all'interno la colla di pesce.
Versa ancora tiepido sopra alla Cheese cake e lascia raffreddare per almeno 2 ore in frigo.
Togli dallo stampino e servi.

Ristorante PER di Perenzin
Bagnolo di S. Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.34874 – per@perenzin

(Foto di Paolo De Bastiani)


100%
Qualità
ITALIANA

FOCUS DAIRY FOOD:



DI FRANCESCA LAGONIA

I "non formaggi" vegetali

UNA PANORAMICA SULLE ALTERNATIVE AI FORMAGGI DI ORIGINE ANIMALE

La storia del formaggio è affascinante e ricca di professionalità e inventiva, degna di questo magnifico alimento: si narra che il primo formaggio sia stato prodotto per errore - quando - un pastore aveva deciso di trasportare il latte nello stomaco di una pecora e gli enzimi naturali (il caglio) ne causarono la separazione in una parte solida (la cagliata) e in una parte liquida (il siero di latte).

MOZZA RISELLA™

DAL RISO INTEGRALE GERMOGLIATO



TUTTA VEGETALE

solo riso italiano

MozzaRisella è un'alternativa
leggera e deliziosa
prodotta solo con ingredienti naturali
di primissima qualità...

***per una pizza gustosa,
leggera e digeribile***

100% VEGETALE · DAL RISO INTEGRALE GERMOGLIATO



***Il giusto equilibrio
del Riso Integrale Germogliato***

Le numerose proprietà nutritive del Riso Integrale
Germogliato danno vita ad un prodotto
che incontra finalmente le esigenze di chi
vuole mangiare leggero e genuino.

Naturalmente **privo** di lattosio

Senza derivati animali

Senza glutine

Senza soia

100% vegetale

100% biologico

100% vegan

100% riso integrale coltivato e germogliato in Italia

100% gusto

veganfriendly · RISO ITALIANO · BIO SU RICE

Prodotto in uno stabilimento adibito a sole produzioni di origine vegetale.

mozzarisella.com

FOCUS DAIRY FOOD:



Ci piace pensare che sia proprio un fortunato errore all'origine di un processo che dopo migliaia di anni viene utilizzato per produrre formaggi a partire da qualsiasi tipo di latte: di mucca, di pecora, di capra, di bufala o di asina che uniti al sale e al caglio danno origine a innumerevoli varietà.
Come in altri ambiti, così anche in questo settore l'offerta risponde alla domanda, cresce l'esigenza di prodotti destinati a diete speciali per allergici e intolleranti e a regimi alimentari dettati da scelte religiose e di stile di vita.

Sono varianti del formaggio tradizionale fresco e a pasta filata quelle prodotte con latte a basso contenuto di lattosio,

preferite soprattutto da chi soffre di intolleranza alimentare a questo zucchero.
Quando nella produzione del formaggio è il caglio animale ad essere sostituito con caglio vegetale, estratto da funghi o erbe, si ottiene una variante del formaggio tradizionale adatta a chi deve escludere alcuni prodotti di origine animale dalla propria alimentazione, come i vegetariani. Così recentemente l'industria alimentare sperimenta con esiti di sicuro interesse anche la produzione con caglio vegetale di formaggi tradizionali a pasta dura, stagionati, da grattugiare. Per questo tipo di prodotto l'origine del caglio è dichiarata in etichetta, nonostante non vi sia obbligo di legge in tal senso.



A SINISTRA
Non formaggio di anacardi

SOTTO
stracchino vegetale



E quando, invece, a dover essere soddisfatta è la scelta di regime alimentare vegano, non si parla più propriamente di formaggi bensì di "alternative vegetali"al formaggio senza lattosio e vegane: in questi casi infatti la lavorazione del prodotto prevede l'esclusione completa di proteine animali dall' ingredientistica utilizzabile e la sostituzione con ingredienti che vanno dagli estratti di cereali come soia e riso, all'amido modificato, agli olii, agli stabilizzanti, agli aromi, con esiti ridotti in termini di diversificazione del prodotto, di palatabilità e di possibile utilizzo gastronomico. Sul mercato infatti le "alternative vegetali" al formaggio più diffuse sono imitazioni dei formaggi freschi, teneri, spalmabili e a fette o imitazioni dei formaggi a pasta filata tipo "mozzarella", identificate, in mancanza di denominazioni legali, dai nomi di fantasia.

In particolare quest'ultime trovano largo impiego come condimento della pizza "senza lattosio" in sostituzione della mozzarella di cui riproducono l'effetto filante, ma non il sapore.

Di origine orientale e molto antica è il tofu: annoverato tra i formaggi vegetali per il suo aspetto chiaro e la consistenza simile a quella dei formaggi tipo feta, il tofu viene prodotto dalla lavorazione del latte di soia, ed è dunque senza lattosio e senza proteine animali, secondo un processo che, in modo analogo a quello del formaggio tradizionale, prevede la cagliata e la pressatura. Dal sapore neutro, è molto utilizzato dalla cucina vegetariana sempre in accompagnamento a verdure e condimenti da cui assorbe sapori e sentori e in cotture rapide; oggi viene sperimentato anche sulle pizze per vegetariani ma esclusivamente a fine cottura.

A conclusione di questa breve rassegna, una nota sull'etichettatura dei "formaggi" vegetali che ci aiuti, noi "addetti ai lavori della ristorazione", a scegliere con consapevolezza i prodotti migliori: mentre il settore lattiero-caseario è regolamentato interamente e in modo specifico (Reg. UE n. 1308/2013), quello delle "alternative vegetali" al formaggio e in più in generale il "fenomeno" vegetariano e vegano ancora non lo sono, valgono però per questi prodotti le norme europee stabilite per l'etichettatura di tutti i prodotti alimentari (Reg. UE 1169/11) comprese quelle relative all'obbligo di indicazione in etichetta della presenza di eventuali allergeni, e alla facoltà di dichiarare l'assenza di glutine anche per contaminazione (glutine inferiore a 20ppm) riportando in etichetta la dicitura "senza glutine" così come prevista dal Reg. UE esecutivo 828/2014. Se infatti i formaggi tradizionali composti da latte, caglio e sale, in tutte le loro varianti, generalmente descritte da appositi disciplinari di produzione sono sempre permessi anche alle persone celiache, i "formaggi" vegetali che, come abbiamo visto, presentano una ingredientistica varia e a rischio, possono essere consumati dai celiaci solo se con dicitura "senza glutine" in etichetta.


PIZZA ALLA PALA
Dai professionisti per i professionisti
pallino.it
Selezionata da
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.
Produzione artigianale
Elevata digeribilità
Qualità inconfondibile
Facilita' d'uso e versatilita'
Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata, pronta per essere farcita ed ultimata in forno.
Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.
tel. +39 0421 83148 - info@pizzanew.it

Benvenuti - a Parma -

Il Campionato Mondiale della Pizza vede riuniti pizzaioli d'ogni parte del mondo



di **Giampiero Rorato**

Maggio è un mese molto bello e importante. È il mese delle rose, il fiore stupendo che la tradizione ha dedicato alla Madonna e gli innamorati alle loro amate. È il mese nel quale inizia appieno la stagione estiva con l'esplosione del turismo e auguriamo al nostro Paese di essere sempre più ospitale regalando ai turisti in visita le proprie bellezze e il proprio inconfondibile fascino.
Ed è anche, maggio, il mese nel quale quest'anno celebriamo il Campionato Mondiale della Pizza, precisamente dall'8 al 10 maggio, giunto alla 26ª edizione e in tutti questi anni abbiamo assistito ad un suo crescente successo, con una partecipazione sempre più ampia di concorrenti provenienti da ogni parte d'Europa, dall'Asia, dall'Oceania, dalle Americhe, con pizzaioli originari anche dall'Africa.
Non serve ripetere che la pizza è il piatto più consumato ogni giorno nel mondo ed è un piatto che ha conosciuto, anno dopo anno, un continuo miglioramento qualitativo, tale da essere diventato un piatto "gourmet". Ma attenzione, non si cada nell'errore, come fanno certe inesperte guide gastronomiche, anche se famose, di confondere la pizza con altre preparazioni, come, ad esempio, la focaccia genovese o simili. Queste non sono pizze e chi le confonde con le pizze avrebbe bisogno di più seria e corretta cultura alimentare.



La ricerca della qualità

Il solo fatto che i pizzaioli che partecipano al Campionato Mondiale abbiano la possibilità di confrontarsi con i pizzaioli di altri Paesi e di altre tradizioni offre una grande opportunità di crescita professionale.

Chi scrive ha partecipato a tutte le 25 edizioni precedenti, dagli esordi in terra di Romagna, poi sulla riviera viareggina, per approdare infine a Parma, che è la capitale europea dell'alimentazione. Grazie a questa ininterrotta partecipazione al più importante evento dedicato nel mondo ai pizzaioli e alla pizza, sono testimone di alcuni fatti che hanno colpito ogni volta anche gli estranei a questo mondo. S'è creato nel tempo fra molti pizzaioli – italiani, giapponesi, nordamericani, europei, ecc. – un così forte rapporto di amicizia da mantenere fra loro stretti rapporti professionali anche tra un campionato e l'altro e l'oggetto di questi rapporti riguarda per lo più informazioni sulle attrezzature migliori, i forni più adatti, le farine più serie, le corrette tecniche di lievitazione e maturazione degli impasti e le migliori materie prime per la farcia e il punto di riferimento per molti pizzaioli esteri sono stati i più famosi pizzaioli italiani, il principe dei quali è senza dubbio Graziano Bertuzzo, il più competente e il più bravo pizzaiolo del mondo (anche se quasi ignorato dalle guide!!!).

In questo ultimo quarto di secolo c'è dunque stata una continua evoluzione del mondo della pizza, grazie anche al Campionato Mondiale, per cui, come testimoniano numerosi pizzaioli e qualificati esperti, le pizze attuali sono di gran lunga migliori rispetto a quelle degli anni 70-80 del secolo scorso.

Basterebbe questo risultato per affermare che l'iniziativa del Campionato Mondiale della Pizza, promosso da questa Rivista, ha dato enormi frutti in ogni parte del mondo, poiché i pizzaioli partecipanti, tornando nelle loro città e nei loro paesi, hanno trasmesso ai colleghi locali le novità tecniche e le regole sperimentate e collaudate per un corretto impiego dei prodotti necessari per realizzare le pizze.
Ci sono anche le Scuole, certo, ma un'occasione di incontro e confronto come è offerta dal Campionato Mondiale non si trova facilmente.



Benvenuti a Parma

Da questa Rivista arrivi a tutti i pizzaioli che partecipano al grande evento di Parma il saluto più cordiale; un benvenuti che esce dal cuore di chi scrive, dai numerosi e capaci organizzatori e dai tanti pizzaioli impegnati nell'organizzazione della manifestazione.
Un saluto che vuole estendersi anche ai nostri lettori che per tanti motivi non possono essere a Parma. Nei prossimi mesi vi racconteremo quello che è successo in questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza, presenteremo i vincitori delle carie categorie e vi offriremo le loro ricette ed anche questo per contribuire a far riflettere sul mondo ricco e complesso della pizza che si presenta nelle sue due grandi versioni italiane: la storica napoletana e la più recente "alla veneta", consapevoli che il genio italiano, con la pizza, ha regalato al mondo un meraviglioso prodotto made in Italy, giustamente esaltato da tutti i buongustai.













Giancarlo Perbellini, un Maestro di cucina del XXI secolo



Figlio della tradizione veronese, maturato nelle grandi cucine di Francia, Perbellini è oggi uno dei massimi chef europei



DI GIAMPIERO RORATO

Il nostro personaggio è un raffinato artigiano della cucina, com'erano i cuochi rinascimentali, capaci di realizzare piatti che affascinavano i potenti attingendo alle poche risorse disponibili. Il valore di quegli antichi cuochi era la creatività e Giancarlo Perbellini la possiede in abbondanza nel suo DNA.

Figlio della campagna veronese, serena e tranquilla e ricca di prodotti buoni – dal riso agli asparagi, dal radicchio al sedano, dal fragole alle pesche e molto altro ancora – è stato immerso fin da piccolo nei profumi caldi e orientaleggianti dell'alta pasticceria, perché questa era ed è la ben nota tradizione di famiglia. Ma lui preferisce sapere tutto, non solo il fine pasto, ed entra allora nel più famoso ristorante di Verona, amato dagli stranieri e dagli intellettuali italiani, il "12 Apostoli" di Giorgio Gioco, cuoco intelligente e di vaste capacità, conversatore affabile e raffinato, nonché ammirato artista. Il ristorante di Gioco è nel cuore della Verona romana, con sotto parte delle antiche mura e delle strada selciate che confluivano nella via Postumia. Cucina & Cultura è il caso di dire e da lì, arricchitosi della tradizione più solida della ricca cucina veronese, Perbellini va a al San Domenico di Imola, nel ristorante prezioso e raffinatissimo di Gianluigi Morini, dove incontra la cucina d'un celebre chef, Nino Bergese che lo avvia alla grande cucina francese.

L'esperienza d'Oltralpe di Giancarlo Perbellini s'arricchisce in locali famosi nel mondo: Taillevent. Ambroisie, Terrasse di Juan Les Pins, Chateau d'Esclimont e dopo questo straordinario apprendistato torna nella sua terra ed apre nel 1989, a 25 anni, un suo ristorante a Isola Rizza dove può esprimere la sua non comune cultura professionale e la sua capacità creativa frutto d'una sensibilità formatasi a contatto della natura in piatti che gli fanno ottenere tre anni dopo il premio di "Chef Europeen du poissons" e nel 1996 la prima stella Michelin che raddoppia nel 1992.

Mi fermo qui, aggiungendo solo che la sua riconosciuta professionalità si esprimerà in altri locali e soprattutto in "Casa Perbellini", il suo nuovo regno dal 2014, nel cuore storico di Verona.

Più che raccontare la storia di un personaggio che onora l'arte culinaria italiana, affascinando i tanti gourmet stranieri che arrivano a trovarlo, merita sottolineare l'impegno dello chef veronese che ha imboccato con coraggio la strada della ricerca, utilizzando come base i prodotti del territorio, ma non negandosi alle scoperte, poiché chi entra nella sua casa e siede ai suoi tavoli non cerca calorie, ma emozioni dello spirito, ben sostenute da materia prima di altissima qualità. E forse sta proprio in questi valori il segreto – si fa per dire – di Giancarlo Perbellini: accanto ad una seria, matura e comprovata professionalità, ci sono materie prime sempre di grande eccellenza, la rara capacità di regalare emozioni e sensazioni prima mai provate, lasciando nel commensale che torna in piazza San Zeno il piacere d'aver vissuto un'esperienza gastronomica e culturale straordinaria.

Questo è Giancarlo Perbellini, un "Maestro" vero che evita di fare l'attore televisivo, più attento ai suoi collaboratori, alle sue cucine, al suo lavoro e ai suoi commensali.



la ricetta di
Giancarlo Perbellini

RISOTTO MANTECATO AL GRANA PADANO, LIMONE E… **METAMORFOSI DI LIQUIRIZIA**

INGREDIENTI:

Per la polvere di grano arso:

175 Gr grano arso
250 Gr farina 00
210 Gr acqua
70 Gr di olio
9 Gr di zucchero
9 Gr di sale

Impastare gli ingredienti aggiungendo olio e sale alla fine. Far riposare per 30 min. Stirare l'impasto a fogli e farli lievitare per 40 minuti. Cuocere poi in forno a 170° con 100% d'umidità per 4 minutie 6 minuti a 170° con ventola media, secco totale.

Lasciare poi in un ambiente caldo a far seccare, quindi frullare fino ad ottenere una polvere.

Per la salsa pizza:

200 Gr passata di pomodoro
1 Spicchio d'aglio
60 Gr mozzarella di bufala
Q.B. Gr di origano, sale, olio extravergine.

In una pentola far rosolare dolcemente l'aglio, aggiungere il pomodoro e far cuocere per 15/20 minuti. Aggiungere a caldo l'origano, la mozzarella e frullare con un filo d'olio extravergine d'oliva sistemando di sapore.

Per il riso:

240 Gr riso carnaroli
100 Gr grana padano
30 Gr di burro
1 Limone
Q.B. Sale, pistilli di zafferano e brodo vegetale

Tostare il riso a secco, bagnare con brodo vegetale, cuocere per 10 min, mantecare con grana padano, burro e succo di limone sistemando di sapore e acidità.

Servire il riso all'onda spolverandolo di grano arso, guarnire con delle gocce di salsa pizza, qualche pistillo di zafferano e una leggera grattuggiata di limone.

"Una pietanza nata da poco e per caso. In realtà la liquirizia non viene utilizzata nella preparazione ma se si mangia il risotto a occhi chiusi sembra sia presente, ecco perché ho dato questo nome particolare al piatto.

Nella mantecatura entrano Grana Padano e acido di limone, poi si finisce con polvere di grano arso, emulsione di pizza, pistilli di zafferano e limone.

Una combinazione di elementi ben riuscita per la vista e per il palato".



Nuova formula Staycrisp McCain: patatine per l'asporto e il take away.

Secondo gli ultimi dati sull'andamento dei consumi nel fuori casa il fenomeno dell'asporto e della consegna a domicilio è in crescita, non solo nelle pizzerie: le opportunità di business si moltiplicano, così come la necessità di soddisfare i clienti con menù veloci e di qualità. La principale difficoltà di questa tipologia di servizio è infatti quella di mantenere a lungo fragranza e croccantezza, come se il prodotto fosse appena uscito dalla cucina, soprattutto per quanto riguarda i fritti. McCain risponde a questa esigenza, ottimizzando la gamma Staycrisp grazie ad una nuova ed esclusiva tecnologia del rivestimento. La nuova formula garantisce **un'eccezionale tenuta**, sia a livello di **croccantezza** che di **mantenimento del calore**, permettendo quindi una maggiore flessibilità in cucina (preparazione anticipata, anche al forno) e nel servizio (gestione momenti di picco e ottimi risultati per l'asporto). Non solo, grazie al più duraturo mantenimento dopo la cottura, le patatine Staycrisp minimizzano gli sprechi e migliorano sensibilmente l'efficienza in cucina. Vari test sensoriali sul consumatore condotti a livello europeo hanno validato a pieno la nuova formula: gusto intenso e naturale di patata, valorizzato da una straordinaria croccantezza. A completamento della rinnovata gamma Staycrisp che include già i tagli classici 9/9 e 6/6, McCain ha poi recentemente affiancato il **Staycrisp Bastoncino 9/9 con buccia,** la nuova patatina dall'aspetto naturale e rustico, grazie alla presenza della buccia che risponde alle nuove tendenze legate al ritorno alle origini e alla ricerca di autenticità, con in più l'esclusivo rivestimento invisibile e migliorato. Patatine ogni volta calde, croccanti e gustose " come appena fritte", per garantire una migliore esperienza di consumo in qualsiasi condizione, conservando inalterate tutte le qualità sensoriali, come il sapore pieno e genuino di patata: questa la promessa della nuova Staycrisp di McCain.

McCain Foodservice Italia:

www.mccainfoodservice.it

infofoodservice@mccain.it





Grazie allo **speciale rivestimento**,
patatine sempre calde, croccanti e gustose,
come appena fatte, dal primo all'ultimo morso.
Nuova formula migliorata, adatta per **take away** e cottura al **forno**.

EXTRA CROCCANTEZZA | **TENUTA ECCEZIONALE** | **LUNGA DURATA**

McCain Foodservice Italia | t. +39 035 4526111 | e. infofoodservice@mccain.it | www.mccainfoodservice.it



È FACILE DIRE "FRUMENTO", MA CHE FRUMENTO È?

LA STORIA DELLA PIZZA

-8-



DI GIAMPIERO RORATO

Il mese scorso abbiamo iniziato ad affrontare un argomento molto più complesso di quanto sembri, perché è davvero facile dire "frumento", parola da tutti conosciuta e ripetuta, ma se poi si vuole davvero capire quanti tipi di grano copre questo termine si resta molto colpiti. Fino all'anno 1000, ad esempio, il frumento era chiamato "grano" e con questo termine si intendevano molte tipologie cerealicole. Pian piano, a cominciare dalle regioni del Nord Italia, il vecchio termine "grano" è stato sostituito da quelli di "frumento" e "biada". Tuttavia, ancora per diversi secoli, impera il termine "grano", da cui "granaglie", "mercante di grani", "mercato del grano", dove la parola "grano" poteva sì significare anche "frumento", ma indicava soprattutto cereali in genere.
Questo capitolo della nostra storia della pizza può essere considerato come una sosta per riflettere meglio sulla materia prima alla base delle nostre pizze, ed è un invito agli operatori del settore a rivedere certi pregiudizi che accompagnano le più diffuse informazioni sui frumenti attualmente coltivati in Italia e nel mondo.


GLUTEN
FREE
www.cobalto.it

LA CRISI DEL FRUMENTO

Abbiamo tutti imparato fin dalle scuole elementari che i Romani acquistavano e importavano enormi carichi di frumento, trasportandolo con le navi dalla Sicilia, dall'Egitto e da altre parti del Nord Africa e del Vicino Oriente e sappiamo pure che parte di quelle importazioni accompagnarono le legioni romani da Roma alla conquista prima dell'Italia centro meridionale, poi, dal II secolo prima di Cristo del Nord Italia, al di là del fiume Po e, nei secoli successivi, in tutta Europa. E poiché quel frumento arrivava da varie parti – Egitto, Nord Africa, Asia Minore, Sicilia – quello trasportato dalle legioni e poi seminato nelle terre conquistate non era tutto uguale ma di diverse varietà.
Se nei primi secoli dell'era moderna in Italia, Francia e Spagna si diffuse il frumento portato dai Romani, questa situazione andò decisamente mutando a partire dal III secolo d.C. quando, come scrive Massimo Montanari "si cominciarono a preferire grani di qualità inferiore ma di più tenace resistenza e di resa più sicura: segale, orzo, avena, farro, spelta, miglio, panico, sorgo". Ebbe inizio allora la crisi del frumento e sarà necessario arrivare al XIV secolo, in pieno 1300, per ritrovare il frumento la cui farina era riservata solo alle famiglie più ricche.







VARIETÀ MEDIOEVALI DI FRUMENTO

Alfio Cortonesi, autore d'un saggio intitolato "I cereali nell'Italia del tardo Medioevo" (1997), cita alcune varietà commerciate nel XIV secolo a Firenze, con ciò confermando quanto abbiamo scritto poco sopra e cioè che i Romano avevano diffuso in Italia e in Europa diverse varietà di frumento, poiché diverse erano i luoghi di produzione e di acquisto.
E ci piace qui ricordare, con una brevissima descrizione, alcuni di questi antichi frumenti, commerciati sulla piazza di Firenze, allora uno degli snodi più importanti per le attività commerciali.
"Calvello", citato da diversi autori del tempo, era un grano tenero così denominato perché "calvo", cioè privo di reste, ritenuto il migliore per la panificazione e la sua farina era chiamata "fine farina".
"Grosso", non è dato sapere le caratteristiche di questo frumento antico.
"Comunale", era così chiamato il frumento – grano tenero - prodotto attorno a Firenze, quindi un frumento locale, considerato di poco pregio.
"Rocella" detto anche **"Maiorca"**, grano tenero di provenienza siciliana, probabilmente arrivato in Sicilia dalle Baleari, considerato molto buono ma col difetto di deteriorarsi velocemente.
C'erano inoltre i grani duri, di provenienza siciliana::
"Siciliano", molto adatto per confezionare la pasta.
"Forte", come chiarisce il nome dava una farina molto forte, anche questa ottima per la pasta.
"Tumminia" (oggi Timilia), ottimo grano duro siciliano, ancor oggi coltivato e del quale questa rivista ha già scritto a proposito dei grani antichi ancor presenti in Italia.
Oltre a questi grani riportati da documenti riguardanti il mercato di Firenze nel XIV secolo, in Italia c'erano allora altre varietà di frumento, coltivate da secoli e, a titolo di esempio, ricordiamo:
"Khorasan", il **"Triticum turanicum"** o grano turanico, originario delle alture dell'Anatolia (attuale Turchia) e coltivato da almeno duemila anni in Puglia, felicemente rilanciato in tempi moderni (grazie anche alla forte promozione di un'azienda americana, che lo commercializza col nome kamut) è oggi utilizzato per pane, pasta, pizza e dolci.
"Saragolla": tra la Lucania, il Sannio e l'Abruzzo si coltiva ancora un'antica varietà spesso assimilata al khorasan, un tipo di frumento a basso contenuto di glutine e ricco di antiossidanti e proteine, anche questo felicemente riscoperto e in espansione.
Concludo ricordando il grano tenero "Gentil Rosso", che è una varietà di grano antico molto pregiato, originaria della Toscana.

PERCHÉ ABBIAMO COMPIUTO QUESTA LUNGA SEPPUR VELOCE CARRELLATA FRA LE VARIETÀ DI GRANO?

Credo sia fondamentale che chi usa le farine sappia da quali frumenti derivano, l'origine di quelle varietà, i luoghi e le tecniche di coltivazione, poiché oggi chi entra in una panetteria e in una pizzeria ha diritto di sapere l'origine delle materie prime con cui è stato fatto il pane che acquista e la pizza che sta per mangiare.





Caseus Veneti, formaggi in festa

Una manifestazione che ha fatto conoscere negli anni l'alta qualità della produzione casearia veneta



di Caterina Vianello



Ha compiuto 12 anni lo scorso autunno, affermandosi come uno degli appuntamento gastronomici più significativi del Veneto, oltre che – per numeri e presenze – d'Italia. Stiamo parlando di Caseus Veneti, il Concorso regionale dedicato ai formaggi del Veneto, nato nel 2005 per premiare le eccellenze casearie del territorio e assegnare il giusto riconoscimento a casari, malgari e produttori del comparto. La manifestazione è patrocinata e sostenuta dalla Regione del Veneto e dal Consorzio di Tutela Grana Padano Dop, insieme ai consorzi Asiago Dop, Montasio, Monte Veronese, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, formaggio Piave: tanti sono infatti i prodotti veneti a marchio (Dop ed Stg) accanto a quelli che, pur non potendo vantare un riconoscimento ministeriale, raccontano l'esperienza, la laboriosità, la tradizione e la creatività di produttori capaci di trasformare il latte in decine di varietà di formaggi. Nel corso degli anni Caseus Veneti è cresciuta in modo notevole: dai 50 formaggi presenti nel 2005 - alla 1° edizione - ai 400 del 2016, confermando un trend di crescita costante dell'intero settore lattiero caseario.



Nel corso degli anni **Caseus Veneti** è cresciuta in modo notevole: dai 50 formaggi presenti nel 2005 - alla 1° edizione - ai 400 del 2016





La regione conta infatti 160mila aziende agricole che rappresentano 6 miliardi di PIL, oltre 3.000 allevamenti di bovine che producono il 10% del latte italiano (1,13 milioni di tonnellate nel 2015 per un valore alla produzione di 416 milioni di €) e ben 171 industre con oltre 3.000 occupati e un fatturato stimabile in oltre 1 miliardo di euro l'anno. Altro primato ineguagliato del Veneto è quello della trasformazione, alla quale va il 90% del suo latte (quasi il 70% in formaggi DOP).

Se i numeri raccontano indubbiamente un percorso in ascesa, il valore della manifestazione è ancora più evidente se si guarda alle ricadute economiche che implica un premio conseguito a Caseus, trasformandosi in un'occasione di visibilità per produttori e casari che possono far conoscere i propri formaggi a consumatori curiosi e attenti. Il premio infatti è anche un'occasione per assaggiare formaggi difficilmente reperibili o eccellenze di nicchia, oppure, più semplicemente per approfondire la conoscenza di Dop ed Stg di cui il consumatore conosce solo parzialmente la storia: ecco allora il senso di laboratori, spazi espositivi e stand per l'acquisto, che diventano altrettante occasioni per far sì che l'assaggio non si esaurisca nel momento della manifestazione, ma possa continuare a casa, allargando così gusti e conoscenza.





La regione conta 160mila aziende agricole che rappresentano **6 miliardi di PIL**

Conoscere il formaggio, inoltre, non è semplicemente un'esperienza gastronomica, ma diventa esperienza culturale: Caseus Veneti infatti è stata ospitata nel corso degli anni in sedi diverse, rappresentate da altrettante eccellenze – questa volta architettoniche – regionali: Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, Castello Colleoni a Thiene, Villa Farsetti a Santa Maria di Sala e Villa Emo a Fanzolo di Vedelago sono diventate palcoscenici di gusto che hanno saputo accompagnare al valore culturale del cibo quello artistico e geografico rappresentato dal patrimonio delle ville venete.





MOSTRA D'OLTREMARE

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI

ticketlab

SQUISITO EVENTI

TuttoPizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

STAND | SEMINARI | PROVE DI ABILITÀ
MUSEO DELLA PIZZA



NAPOLI
22>24
MAGGIO
2017

MOSTRA D'OLTREMARE
INGRESSO PIAZZALE TECCHIO

ORARI: **10.00 > 19.00**

IN CONTEMPORANEA

2° Trofeo Tuttopizza

PIZZACHEF

CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO
AGLI OPERATORI
DEL SETTORE

INFO: +39 081 19173674
www.tuttopizzaexpo.com

main sponsor:

BANCA POPOLARE VESUVIANA

Vinitaly 2017: la "prima" di Pizza e Pasta Italiana e della Scuola Italiana Pizzaioli



DI PATRIZIO CARRER



Si è concluso lo scorso 12 aprile il salone internazionale Vinitaly, giunto quest'anno alla sua 51esima edizione. La manifestazione ha chiuso con 128mila presenze da 142 nazioni, oltre 30mila I top buyer stranieri (+8% rispetto all'anno scorso) in particolare da Stati Uniti (+6%), Germania (+3%), Regno Unito (+4%), Cina (+12%), Russia (+42%), Giappone (+2%), Paesi del Nord Europa (+2%), Olanda e Belgio (+6%) e Brasile (+29%). Debuttano buyer da Panama e Senegal. A Veronafiere per quattro giorni presenti 4.270 aziende espositrici da 30 paesi, aumentate nel complesso del 4%, in particolare quelle estere, del 74%.



La Scuola Italiana Pizzaioli era presente all'interno del salone Sol&afgrifood con l'arena della pizza, ed ha proposto un ampio programma di showcooking e degustazioni, con gli Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Michele Croccia, Roberto De Santis, Angelo Silvestrini e Giorgio Sabbatini. Promuovere il buon cibo, la qualità del Made in Italy ed educare I visitatori ad un consumo intelligente, sono stati gli obbiettivi della pizza arena, all'interno della quale erano presenti alcune delle più rappresentative realtà produttive del mondo pizza. Da Molino Agugiaro e Figna, con la linea di farine per pizza " 5 Stagioni, a Cirio che ha fornito il pomodoro e le polpe l'arena della pizza, da Mozzarè, marchio campano per la mozzarella - che ha ottenuto il prestigioso premio Golosario per le eccellenze alimentari - a Dr Zanolli, per I forni e le attrezzature per la pizza e la panificazione, la "prima volta" della Scuola Italiana Pizzaioli a Vinitaly è stata accolta con entusiamo e curiosità dai visitatori.



DA SINISTRA
Michele Croccia, Marisa Cammarano, Roberto De Santis e Angelo Silvestrini: Pizza e Pasta Italiana e Scuola italiana Pizzaioli presenti a Sol&Agrifood

Non solo pizza, durante la prima giornata dell'arena della pizza, la dott.ssa Marisa Cammarano ha tenuto un efficace lezione su come riconoscere e degustare gli oli con pochi e semplici gesti, offrendo al pubblico l'opportunità di comprendere e capire quali siano le reali eccellenze del nostro territorio.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.

www.smoki.it

PluraleCom





Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill

Unique in North America complying with cULus standards

Our products comply with CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

Via Cella Raibano 16/C - 47843 Misano Adriatico (RN) - Italia
Tel. 0541 833748 - Fax 0541 821441 - Email: commerciale@smoki.it
Terenzio Pirani +39 335 5206031 | Davide Pirani +39 335 5206037 | Marco Muccioli +39 335 5707012



IN FOTO
Roberto De Santis davanti al pubblico di Vinitaly e Sol&Agrifood

Lunedì invece spazio al più classico degli abbinamenti: pizze e birre, 3 proposte offerte dalla Scuola Italiana Pizzaioli, con 3 abbinamenti differenti di birre – quest'ultime proposte da Baladin-, per conoscere e apprezzare i sapori e le eccellenze enogastronomiche presenti all'interno di Sol&Agrifood, il giorno successivo sono state proposte due pizze a 4 mani, preparate dallo chef Roberto De Santis e da Angelo Silvestrini: una interessante rivistazione della pizza margherita, e una seconda proposta "alla veneta", con sapori a base di radicchio e salumi. L'abbinamento con il vino Chiaretto offerto dal Consorzio di Tutela del Bardolino, ha dato modo ai visitatori della pizza arena di capire e conoscere quali siano le caratteristiche di questo importante Rose' del Lago di Garda.



IN FOTO
Un dettaglio della Margherita rivisitata, una delle pizze proposte a Vinitaly

La giornata di chiusura della Pizza Arena ha visto il confronto la pizza preparata con il metodo napoletano da Michele Croccia e la pizza margherita servita invece da Angelo Silvestrini: due proposte con gli stessi ingredienti ma con risultati diversi e assolutamente golosi. La rivista Pizza e Pasta Italiana ha registrato un crescente interesse sulla pizza, interesse che all'interno del contesto di Vinitaly ha trovato una degna ed importante cornice internazionale.



DI CATERINA ORLANDI

GRAZIANO BERTUZZO, THE BEST OF THE WORLD

ALL'INTERNATIONAL PIZZA EXPO

DI LAS VEGAS TRIONFA

L'ITALIA E

LA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI



La gestione comanda asporto e domicilio integrata con l'App Mobile per la ricezione degli ordini on line, permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principale vantaggio è quello di ridurre i tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.

Questa integrazione evita attese telefoniche, errori di incomprensione e contestazioni da parte della clientela, permettendo di guadagnare tempo e denaro.

46
1971 - 2017

Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

Scrivici
info@ristoparma.it

www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

LIRA dal 1971
ristoparma
innovazione che piace

INTIL PIZZA EXPO LAS VEGAS



Graziano Bertuzzo, lo storico professionista della pizza, patron, della pizzeria Brian di Eraclea (VE) e direttore tecnico di Scuola Italiana Pizzaioli da quasi trent'anni, è risultato il vincitore del Best The Best al "Las Vegas Pizza Show". In quell'occasione Graziano Bertuzzo è risultato primo tra i 4 migliori pizzaioli d'ogni continente scelti per la gara più importante dell'evento nordamericano. La competizione Best the Best è molto emozionante, e ai "campino" in gara viene richiesto di portare il proprio impasto e gli ingredienti della farcitura restano segreti fino allo scoccare dell'inizio della gara, con la regola che vengano utilizzati 3 ingredienti comuni a tutti: arance rosse, sciroppo di pino mugo e pancetta. Sul tavolo di ingredienti comuni i concorrenti ne avevano a disposizione molti altri, dalle verdure, alla carne al pesce.

Graziano Bertuzzo ha scelto di farcire il suo impasto con ***chevice*** *di gamberoni marinati agli agrumi e pino mugo, adagiati su* ***fiori*** *di zucchine freschi con asparagi freschi marinati e* ***granella*** *di frutta secca e pancetta croccante.*

L'impasto realizzato con grande perizia dal campione italiano è stato di tipo indiretto con metodo biga, senza lievito, partendo dalla fermentazione spontanea della frutta, e con aggiunta di farina di riso venere, così da abbassare il valore di glutine dell'impasto per altro già molto leggero e friabile vista la grande quantità di acqua.

Una giuria di esperti ha valutato tutte le pizze proposte decretando in modo unanime la vittoria alla Venere Nera, di Bertuzzo ed è una vittoria che completa la lunga serie di trionfi del maestro veneziano, che lavora nel mondo della pizza che da ben 40 anni, assieme alla sua famiglia.



IN ALTO
Tony Gemignani di fronte al pubblico del Las Vegas Pizza Show

A SINISTRA
Giuseppe Manco 1° classificato per la pizza in teglia


San Felice
Da 4 generazioni
la Farina per la
Pizza Made in Napoli
San Felice Gold
San Felice Tradizionale
San Felice Verace
Vieni sulla nostra pagina Facebook
mugnaidinapoli
e contattaci per effettuare un test dei nostri prodotti.
Mugnai di Napoli
Dal 1910
Mugnai di Napoli srl
per info: mugnaidinapoli.com - info@mugnaidinapoli.com - +39 081 512 54 52
Seguici su

INTIL PIZZA
EXPO LAS VEGAS

L'INTIL PIZZA EXPO DI LAS VEGAS



L'Intil Pizza Expo di Las Vegas ha acceso i suoi motori nel lontano 1985, edizione alla quale Graziano Bertuzzo ha partecipato. Quest'anno la manifestazione di Las Vegas ha visto quasi 7.000 presenze e 470 aziende per una fiera B2B, quindi dedicata al food service. All'interno dell'eventoi ci sono state diverse manifestazioni, tra le quali diverse di culinaria che di abilità. Numerosi i seminari tenuti da esperti, Quest'anno anche Graziano Bertuzzo assieme a Tony Gemignani hanno creato uno straordinario momento di grande interesse: due campioni di due continenti che mettono a confrontano note e ricette sulla pizza in pala, la tradizionale pizza romana che attualmente sta avendo un grande successo in tutto il mondo. Più di 300 partecipanti al seminario e un bellissimo momento finale con domande e risposte da parte del pubblico.
Degni di nota i tantissimi produttori italiani, molini dal nord al sud dell'Italia ed ancora polpe, mozzarelle, olio extravergine di oliva, e attrezzature come forni, impastatrici ed altro.



IN FOTO
Giulio Scappaticci 1° classificato international region

IN ALTO
Giuseppe Carciotto vincitore categoria internazionale

ED ECCO, IN SINTESI TUTTI I VINCITORI 2017

TRADITIONAL DIVISION REGIONAL WINNERS:

Northeast: Nicholas Fink, Caliente Pizza & Drafthouse, Pittsburgh, PA
Southeast: Brian Hall, Boombozz Pizza & Taphouse, Louisville, KY
Midwest: Joey Neidel, Tusconos, Buckner, MO
Northwest: Sean Dempsey, Dempsey's Brewery Pub & Restaurant, Watertown, SD
Southwest: Kim Duncan, Forghedaboudit Pizza, Deming, NM
International: Luciano Carciotto, Pizzeria 7+, Italy


Ventidue
Tovagliato Monouso
SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
pizza
2017
PARMA 8-9-10 MAGGIO 2017
BIO
PRODUCT
Il tovagliato a zero impatto ambientale
VENTIDUE S.r.l.
Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 - Bovolenta (PD) - Italy - IT +39 049 5855295 - DE +49 (0) 178 2006891 - A +43 (0) 664 4517157
info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com

INTIL PIZZA EXPO LAS VEGAS

TRADITIONAL DIVISION FINALS:	**1st**: Luciano Carciotto, Pizzeria 7+, Italy **2nd**: Kelsey Jones, Newcastle Pizzeria, Newcastle, CA **3rd**: Joey Neidel, Tusconos, Buckner, MO
NON TRADITIONAL DIVISION REGIONAL WINNERS:	Northeast: Eric Von Hansen, Caliente Pizza & Drafthouse, Pittsburgh, PA Southeast: Jane Mines, Nimas Pizza & More, Gassville, AR Midwest: Alex Garcia, Flo's, Grand Rapids, MI Northwest: Ed Barbeau, Pisano's Woodfired, Bend, OR Southwest: Constantino Anezinos, Zorbas, San Francisco International: Giulio Scappaticci, La Cortiglia, Italy
NON TRADITIONAL DIVISION FINALS	**1st**: Lars Smith, State of Mind Public House & Pizzeria, Los Altos, CA **2nd**: Jane Mines, Nimas Pizza & More, Gassville, AR **3rd**: Constantino Anezinos, Zorbas, San Francisco
PAN DIVISION WINNERS	**1st**: Giuseppe Manco, Prova Pizza Bar, New York City **2nd**: Leonardo Rago, Panino's, Evanston, IL **3rd**: Chris Decker, Metro Pizza, Las Vegas, NV
PIZZA NAPOLETANA DIVISION WINNERS	**1st**: Giovanni Landi, Pizzeria Vanin, Italy **2nd**: Vito Iacopelli, Prova Pizzeria, West Hollywood, CA **3rd**: Kyle Garland, Touch of Italy II, Rehoboth Beach, DE
GLUTEN FREE DIVISION WINNERS	**1st**: Issam Halawi, Upper Crust Pizza, North Olmsted, OH **2nd**: Vince Rotolo, Evel Pie, Las Vegas, NV **3rd**: Andrea Cozzolino, Zero95 Pizza Restaurant, Australia

2017 BEST OF THE BEST CHAMPION: **GRAZIANO BERTUZZO**, ITALY

2017 PIZZA MAKER OF THE YEAR: **LUCIANO CARCIOTTO**, PIZZERIA 7+, ITALY


Rispo Vi aspetta a:
TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO ///
8 -11 MAGGIO 2017
Padiglione 3 - Stand N07-N09
Bocconcini panati di
"mozzarella di bufala campana DOP"
I CALDI SURGELATI
Rispo®
Facile chiamarla mozzarellina.

Hotelex Shanghai
UNO SGUARDO SULLA PIZZA ITALIANA



IN FOTO
a Scuola italiana Pizzaioli a Hotelex - Shanghai, a lezione di Pizza!

DI **DAVID MANDOLIN**

Dal 20 al 31 Pizza e Pasta Italiana ha partecipato attivamente con uno stand di 150 mq alla fiera Hotelex di Shanghai, una delle due fiere più importanti dedicate alla ristorazione nell'enorme mercato cinese e del sud est asiatico.
Durante Hotelex c'è stata la terza edizione del Pizza World Championship – China Division, selezionando il miglior pizzaiolo cinese che si cimenterà a Parma durante il 26° Campionato Mondiale della Pizza e da queste colonne desideriamo ringraziare gli organizzatori di Ubm, con cui abbiamo lavorato fattivamente per la buona riuscita degli eventi in calendario, nonché Invernizzi Group, l'esclusivista italiano per Hotelex.
In collaborazione con i Master Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli Angelo Silvestrini e Fabio Sebastiani è stato realizzato un nutrito programma di lezioni e degustazioni di pizza italiana con prodotti rigorosamente made in Italy per il pubblico cinese professionale, che ancora una volta si è dimostrato interessatissimo al prodotto ed al know how italiano.
Shanghai, una delle capitali mondiali del business e gigante da 22 milioni di abitanti è già di per sé una grandissima opportunità per i produttori italiani, siano essi di tecnologia che alimentari; gli ostacoli da superare non sono certamente pochi, tra leggi, lingua, diversità culturali (che si riflettono poi nel modo di lavorare) ma l'apertura mentale e la ricettività per il Made in Italy da parte di business man cinesi c'è ed è concreta.

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE
TRIPLO STRATO

ALLUMINIO FUSO
AD ALTO SPESSORE
10MM

COTTURA SANA
SENZA GRASSI
E PIZZA
CROCCANTE
IN TAVOLA

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA

FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

MADE IN ITALY

PRODOTTO CONTROLLATO E CERTIFICATO

RISPARMIO ENERGETICO

ALLUMINIO PRESSOFUSO PER ALIMENTI HIGH GRADE

Risolì srl - Lumezzane (BS) - info@risoli.com - www.facebook.com/risolisrl



Pizza e Pasta italiana e gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli: Fabio Sebastiani e Angelo Silvestrini

I partner nonché sponsor tecnici dell'evento erano aziende molto prestigiose e che hanno fatto della qualità una mission aziendale: Le 5 Stagioni, Greci Industria Alimentare, Casale Food, Pizza Master e Gimetal: assieme a loro i nostri pizzaioli sono riusciti a fornire assaggi di vera pizza italiana con farciture di qualità e abbinamenti ricercati, fornendo chiavi di lettura ad un pubblico che sta cominciando ora a capire ed apprezzare la pizza italiana.

Scuola Italiana Pizzaioli

Scuola Italiana Pizzaioli, grazie al partner Aurora Ltd ha aperto da circa un anno due sedi operative a Pechino - la capitale politica - ed a Shanghai, quella economica. Siamo tra i primi e ne siamo orgogliosi; valorizzare la filiera italiana della pizza in un continente enorme e che conosce ancora poco il prodotto pizza è una missione molto impegnativa e sicuramente di prospettiva. Serviranno diversi anni e l'aiuto di tutti i soggetti (privati ed istituzionali) operanti in Cina per poter iniziare a combattere lo strapotere delle catene americane, che sono presenti in Cina in forze già da diversi anni.



Greci ProntoFresco e 5 Stagioni, partner immancabili di Pizza e Pasta Italiana nelle più importanti vetrine internazionali

La Gara

Quindici concorrenti e 1 solo vincitore, che ha vinto il viaggio verso Parma per partecipare al Campionato Mondiale della Pizza 2017: Mr Liu Ya Qui, che lavora presso il Florentia Village di Pudong e che ha presentato una pizza con il roastbeef apprezzata da tutta la giuria.

Ed è stata una giuria d'eccezione che ha onorato questa Rivista e la Scuola italiana Pizzaioli, organizzatrice della gara, con la propria partecipazione: Daniele Salvo (Bottega di Shanghai), Aniello Turco (Chef de cuisine del Mio Restaurant di Shangahi), Mr Raheem Mohamed (Product development per Pizza express China), Leonardo De Monte (Pastry chef).


Il calore giusto per una pizza unica
since 1960
MAM
FORNI PER PIZZERIA
A LEGNA, GAS E ROTANTI
PRODOTTO ITALIANO TECNOLOGIA ITALIANA GUSTO ITALIANO
Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.
Garantiamo prodotti di qualità, all'avanguardia e innovativi che permettono ai nostri clienti
una maggior competitività in un mercato sempre più concorrenziale.
MAM
NEW NAPOLI
WWW.MAMFORNI.IT
M.A.M. snc • Via C. Angiolieri, 28-34 • 41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • mam@mamforni.it
malagutimam





A DESTRA
la pizza del vincitore e i finalisti

La Classifica

Nome	Città	Pizza	Punteggi	Classifica
LIU YA QUI	TIAN JIN	BEEF PIZZA	1048	Primo
LI GUO WEI	TIAN JIN	SPECK PIZZA	1029	Secondo
ZHENG BING	AN HUI	SAUSAGE BEAN CURB	959	Terzo
ALEX	SHANGHAI	ITALIAN PIZZA	916	
ZGHANG WEN XIANG	HE FEI	MUSHROOM CRANBERRY PIZZA	910	
XINANLIANG SUN	SHAN DONG	SAUSAGE PIZZA	906	
ZHANF FENG WA	HUBEI WUHAN	A BITE OF ITALIAN PIZZA	900	
ZENG DE LI	HU NAN	SOFT GOLD CABALONE PIZZA	895	
LIU RUI	SHANGHAI	BRESAOLA	861	
YANG JIN QIAO	BEJING	FANTASY	827	
JACOPO CONTIERO	HONG KONG	GORGONZOLA AND APPLE	792	
ZHANG YING JIE'	BEJING	FANTASTIC MARGHERITA	790	
YANG PENG FEI		VEGETABLES-TOMATO	748	
CHENG ZHEN QI	HE BEI	CHEESE AND BAKED EGGPLAT	745	
ZGHANG HUI QUIANG	BEJING	PIZZA OYEO	651	

QUESTIONE DI GUSTO



Per non perdersi nella globalizzazione

di Nives Piva



Non si è mai abbastanza attenti quando si prendono dei prodotti dagli scaffali dei supermercati

Ci sono epoche nelle quali i cambiamenti sono lentissimi – soprattutto in passato – ed altre in cui i cambiamenti di costume, di mentalità, di comportamenti sono velocissimi tanto da farci spesso confondere. E dalla metà del secolo scorso siamo entrati in una accelerata modificazione del modo di vivere come mai era avvenuto in passato.
Se solo si pensa che la coltivazione del pomodoro in Friuli Venezia Giulia ma anche nel Veneto Orientale è iniziata dopo la seconda guerra mondiale, meno di settant'anni fa, si capisce bene quanto fossero lenti in passato i cambiamenti nel modo di vivere.
E come se non bastasse, da qualche decennio siamo entrati in quella fase storica che è chiamata "globalizzazione", come dire che tutto quello che succede nel mondo lo conosciamo in presa diretta, come mai era avvenuto in passato, ma, quel che più conta nel nostro caso, abbiamo ogni giorno a nostra disposizione tutti i prodotti alimentari di origine agricola e/o elaborati e trasformati dall'industria proveniente da ogni angolo del pianeta, anche nei luoghi più impervi e sconosciuti.
In questa nuova realtà, i prodotti delle maggiori industrie alimentari mondiali sono promossi a ogni ora del giorno e della notte con degli impressionanti bombardamenti mediatici – TV, radio, manifesti, stampa, ecc. – tanto da convincerci ad acquistarli, innescando due situazioni molto negative:
1 – se siamo sbadati finiremo per acquistare tutti, in ogni parte del mondo, gli stessi prodotti delle multinazionali, perdendo totalmente la nostra identità:
2 – i prodotti tipici di ogni Paese corrono il rischio di andare perduti, dal momento che non possono entrare, non essendo sufficientemente remunerativi, nel meccanismo promozionale delle multinazionali, per cui non troveranno più spazio nei supermercati.



Una riflessione

È perfettamente vero che grazie alla globalizzazione stanno diminuendo nel mondo le persone che soffrono la fame e ciò è naturalmente un bene, ma non è certamente un bene se nei prossimi anni potremo acquistare solo i prodotti delle multinazionali, per la scomparsa di quelli che hanno nutrito per secoli e millenni le generazioni passate.
Il processo è già iniziato. Quando nei supermercati italiani si trovano bottiglie con scritto "olio extravergine di oliva" ad un prezzo inferiore ai 4-5 euro è chiaro che una domanda dobbiamo farcela. Ma che olio è?
Le risposte sono due: o è olio extravergine ottenuto da un elaborato chimico spacciato in modo fraudolento per olio extravergine (i riscontri in questo senso sono già molti) oppure è in atto da tempo un'azione forte delle multinazionali – ben note – per far fallire i produttori italiani di vero olio extravergine d'oliva.
E se succedesse la stessa cosa per il formaggio?



Il rimedio

Non è facile combattere contro le multinazionali sarebbe come la guerra di Don Chisciotte contro i mulini a vento: una guerra persa ancor prima di iniziarla.
Ma una possibilità ci è data: acquistare per quanto possibile prodotti dell'agroalimentare italiano, confezionati da industrie italiane e non per sciovinismo, ma per avere la miglior garanzia di produzioni sane e buone.
È vero che tutti cerchiamo prodotti sani, buoni, con un corretto rapporto qualità/prezzo e negli scaffali dei supermercati si trovano, anche di provenienza estera.
Acquistiamo in modo consapevole questi prodotti, entriamo nei negozi di vicinato, nei pastifici e nei forni artigianali dove siamo sicuri di trovare prodotti eccellenti. Trascuriamo gli altri, i barattoli di cui non riusciamo a leggere quello che è scritto, dati i caratteri quasi invisibili, sapendo che in Italia si produce quasi tutto quello che serve – manca il caffè, ma le nostre torrefazioni sono le migliori - e daremo un forte aiuto ai produttori italiani – lo meritano pienamente – conserveremo così la nostra identità alimentare e gastronomica, collaboreremo a far aumentare i posti di lavori e daremo, seppur indirettamente, ma concretamente, una mano alla nostra economia.



illustrazioni di
Antonella Manenti

DI ALFONSO DEL FORNO

Le birre della Gran Bretagna

2ª parte

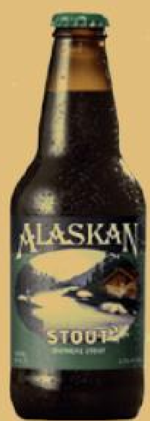
Quando si pensa alle birre del Regno Unito, dopo aver fatto una rapida panoramica sul mondo delle Ale, di cui abbiamo abbondantemente parlato nella prima parte, inevitabilmente si comincia a pensare al mondo delle birre scure, anzi le cosiddette "birre nere".
Il primo pensiero va all'Irlanda, ma se vogliamo seguire un percorso completo, bisogna tornare indietro nel tempo e capire cosa hanno portato i produttori di birra a realizzare queste birre impenetrabili alla luce.
Le birre scure non sono mai state una scelta voluta dai produttori, nel senso di volontà di realizzare prodotti di questo tipo, ma era una pura esigenza data dalle tecnologie del tempo. Nel XVI e XVII secolo non esisteva ancora il cilindro a tostatura indiretta del malto d'orzo, strumento che ha permesso di ottenere malti chiari. Prima dell'introduzione di questo macchinario, i malti erano spesso tostati e affumicati, quindi inevitabilmente le birre non potevano che essere scure.

La prima birra di questo tipo che ha avuto larghissima diffusione è stata la **Porter**. Esistono diverse teorie rispetto alla nascita di questa birra. La più affascinante è quella che racconta di un publican, Ralph Harwood, vissuto nel XVIII secolo a Londra, nel quartiere operaio di Shoreditch. Gli operai del quartiere che frequentavano il suo pub erano operai e per risparmiare, al pub ordinavano una "three threads" (tre terzi), un blend di tre birre diverse (all'epoca c'era l'usanza di mischiare fino a cinque birre diverse). In particolare, la "three threads", detta anche "entire", era formata dalla leggera e a buon mercato "beer", dalla più forte e costosa "ale" e dalla migliore di tutte detta "two penny". Preparare la miscela al momento richiedeva lunghi tempi di attesa, tempo che gli operai, bisognosi di lavorare il più possibile, non potevano certo sprecare.
Ad Harwood venne l'idea di preparare in anticipo l'"entire", miscelando le tre birre prima dell'arrivo degli operai che così ottenevano in tempi rapidi la birra ordinata. Dato che la stragrande maggioranza era formata da facchini, ben presto la birra prese il nome di porter, cioè facchino.
Il successo fu travolgente tanto che ben presto attraversò l'oceano conquistando gli americani. Pare che le porter fossero lo stile favorito da George Washington.
Il fatto che questa birra fosse la più diffusa al mondo in quel periodo, conferma che era anche la prima birra che venne luppolata molto per poter raggiungere le colonie inglesi in India.

La porter ha caratteristiche molto complesse, passando dalle note tostate a quelle della prugna e della frutta secca. Questa birra ha avuto larga diffusione in Inghilterra fino all'avvento della birra industriale, che portò con sè anche delle norme più restrittive, soprattutto con la tassazione di materie prime che richiedevano grandi energie per essere prodotte, come i malti scuri che servivano per fare le porter. Quindi iniziò un lungo declino di questa birra, fino alla totale scomparsa.

Percorso diverso fu fatto dalle **Stout**, prodotte in Irlanda e considerate figlie delle Porter. Diventate nel tempo simbolo di una nazione, le Stout hanno caratteristiche organolettiche diverse dalle porter, soprattutto nella versione più diffusa, la **Dry Stout**, che risultano essere secche ed amare con decise note di fondo di caffè e liquirizia.
Ci sono poi diverse varianti alla birre base. Le **Milk Stout** inglesi, meno diffuse delle dry irlandesi, sono birre scure e addolcite con lattosio, caratterizzate da decise note di cioccolato e di caffè d'orzo.









Le **Oatmeal Stout**, che prendono il nome dalla farina d'avena, si presentano più ricche e complesse nell'olfatto e più corpose e vellutate nel palato.

Le **Chocolate Stout** e le **Coffee Stout**, sono birre di varia gradazione alcolica ma sempre caratterizzate da profumi e sapori di cioccolato e caffè, conferiti dall'utilizzo di malti scuri. A volte contengono anche l'aggiunta di cacao o di caffè.
Queste sono birre decisamente poco alcoliche, spesso sotto i 4 gradi, nonostante nell'immaginario comune ci sia l'idea che le birre scure siano molto alcoliche.

Accade il contrario per le varianti da esportazione, prodotte soprattutto per lo Zar e la Zarina di Russia. Queste birre scure erano particolarmente apprezzate nell'Impero Russo ed erano trasportate via mare attraversando il mar Baltico. I nomi non lasciano dubbi: **Imperial Stout**, **Russian Imperial Stout** e **Baltic Porter**. Sono molto eleganti all'olfatto con note di prugna cotta e di caffè mentre al palato si presentano vinose, ricche di fruttato, uva sultanina e frutta secca in genere, con decise punte di caffè, di liquirizia e di affumicato.


GI·METAL
LINEAPRO



Lo sapevi che...

Pomodoro sulla pizza: meglio crudo o cotto??

Lo sapevi che, se la salsa di pomodoro viene precedentemente cotta prima di essere aggiunta alla pizza, può essere più efficace di una crema antirughe? Il responsabile è una sostanza contenuta nel pomodoro chiamata **licopene**, uno dei più potenti antiossidanti che combattono i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Ma non tutti i pomodori sono uguali! Infatti la cottura **prolungata** del pomodoro spezza il licopene in parti più piccole, e lo rende quindi maggiormente attivo, aumentando il suo potere antiossidante. Pomodoro sulla pizza si.. ma ancor
meglio se cotto!
Ma quale salsa al pomodoro non contiene un po' di olio di oliva extravergine? Un'accoppiata vincente non solo di gusto ma anche di benessere. Infatti l'olio extravergine di oliva non solo facilita l'assorbimento del licopene, ma la **vitamina E** in esso contenuto ne potenzia l'azione anti-tumorale. Una pizza che non è solo buona ma fa anche bene!
Scopri come dall'incontro tra il mondo della Culinary Nutrition e il mondo della pizza possa nascere un nuovo modo di fare la pizza, che diventa non solo buona ma anche salutare e antiaging! Allora sei pronto ad imparare quali siano i giusti abbinamenti, le giuste quantità e i giusti metodi di cottura?



i nostri corsi

www.scuolaitalianapizzaioli.it

per iscrizioni

0421.83.148
info @scuolaitalianapizzaioli.it

Sede nazionale

CAORLE

CERTIFICATO N. IT11/0050

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **22** *al* **26 mag.**
dal **19** *al* **23 giu.**
dal **17** *al* **21 lug.**
dal **28 ago.** *al* **1 set.**

PIZZA SENZA GLUTINE 12 - 13 giu.

info 0421.83.148



Responsabile area tecnica

GRAZIANO BERTUZZO

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ: ***David Mandolin***
RESPONSABILE AREA TECNICA: ***Graziano Bertuzzo***
COORDINAMENTO E SEGRETERIA: ***Patrizio Carrer, Caterina Orlandi, Donatella Dorigo, Cristina Mandolin***

info@scuolaitalianapizzaioli.it
tel. 0421.83.148

info 0421.83.148



Master Istruttore PFC

MAURO PASINI



Master Istruttore PFC

ANGELO SILVESTRINI

Altre sedi

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **15** *al* **26 mag.**
dal **19** *al* **30 giu.**
dal **17** *al* **28 lug.**

info 06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

COMO

CORSO LIEVITO MADRE 15 - 16 mag.

info 02.96.48.91.42
340.42.57.917



Master Istruttore PFC

MARIO SIGNORILE

PADOVA C/O SIRMAN
VERONA C/O ZANOLLI

info 0421.83.148
347.68.10.71



Master Istruttore PFC

FABIO SEBASTIANI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

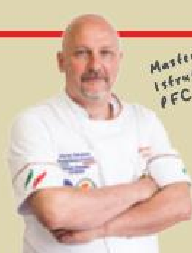
dal **22** *al* **26 mag.**
dal **12** *al* **16 giu.**

info 0421.83.148



Master Istruttore PFC

SANDRO BATZELLA



Master Istruttore PFC

ALESSANDRO GATTI



Master Istruttore PFC

PINO FERRARO

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info 080.246.1249



Master Istruttore PFC

ROSA CASULLI

CORSI *tenuti da* MASTER ISTRUTTORI *con Percorso Formativo Certificato*

SPONSOR TECNICI

5 Stagioni · Greci · GI.METAL · Granarolo · Rovagnati

Piemonte

CUNEO

CORSI BASE IN PARTENZA
*dal **19** al **23 giu.***

info
347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info
328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info
329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Emilia Romagna

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA
*dal **22** al **26 mag.***

info
0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

info
339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Campania

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA
*dal **22** al **26 mag.***
*dal **19** al **23 giu.***

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Abruzzo

TERAMO

info
389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info
339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info
06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

info
0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Veneto

BELLUNO

info
339.33.43.905



LUCA GACCIONE

Master Istruttori PFC

VERONA **c/o **Love it***

info
347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

info
347.25.82.689



GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* CITTÀ D'ITALIA

NAPOLI



UMBERTO FORNITO

347.75.32.728
0421.83.148

VICENZA



CLAUDIO PERRONE

0444.34.15.55
347.32.21.890

MANTOVA



IVAN SANFELICI

0376.655.737

COLLABORAZIONI

info
0421.83.148

- **MODENA** c/o Pavesi
- **BRESCIA** c/o Forni Ceky
- **MANTOVA** c/o cem · c/o Sanfelici
- **VERONA** c/o Zanolli
- **PISTOIA** c/o GI.METAL
- **FIRENZE** Reggello c/o Valoriani
- **TREVISO** c/o Cuppone
- **PADOVA** c/o Sirman